

<<食品中农药残留检测指南>>

图书基本信息

书名：<<食品中农药残留检测指南>>

13位ISBN编号：9787506659529

10位ISBN编号：7506659522

出版时间：2010-10

出版时间：黄志强、中国检验检疫科学研究院 中国标准出版社 (2010-10出版)

作者：黄志强 著

页数：716

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品中农药残留检测指南>>

前言

食品安全是人民群众最关心的问题，也是世界共同面临的一个难题，它关系着人民群众的身体健康和生命安全，关系着经济的健康运行，关系着政府的形象。

近年来食品安全问题日益成为社会关注的焦点问题之一。

与此同时，食品安全已经成为影响我国农业和食品工业国际竞争力的关键因素，深刻影响着我国全面建设小康社会和构建社会主义和谐社会宏伟目标的实现，并且越来越受到广大消费者的密切关注。

中国政府高度重视食品安全，正逐步完善相关法律法规，并采取有效监管措施，加强监管的能力建设。

2009年以来，全国人大和国务院相继颁布和出台了《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全整顿工作方案》等法律法规，为加强食品安全的监管提供了法律依据。

从总体上看，中国食品质量安全水平稳步提高，食品安全状况不断改善，食品生产经营秩序明显好转。

但与世界发达国家相比，我国在食品生产和质量控制能力等方面，特别是在食品质量安全检测能力上还存在一定的差距。

食品安全检测技术是食品安全管理的重要技术基础，因此，积极推进现代检测技术在食品安全检测中的应用，努力提升我国食品安全检测技术水平和能力，是提高食品安全监管水平的重要保障。

由中国检验检疫科学研究院组织编写的《食品和化妆品质量安全检测丛书》，为国家“十一五”重点规划图书，是编者多年来理论学习和实际操作经验的总结。

<<食品中农药残留检测指南>>

内容概要

《食品中农药残留检测指南》共分为十八章，简要概述了农药的分类、使用、管理、农药残留风险分析、风险监测、风险管理、标准制定、实验室管理与质量控制、通用检测技术等方面的动态和进展，详细论述了有机氯类、有机磷类、拟除虫菊酯类、氨基甲酸酯类、硫代氨基甲酸酯类、二硫代氨基甲酸酯类、有机锡类、沙蚕毒素类、生物农药、植物生长调节剂、杀菌剂、除草剂、熏蒸剂等多种类农药残留检测的样品前处理、分离分析与确证技术及趋势。

《食品中农药残留检测指南》对于从事农药残留检测与研究的人员而言，具有一定参考价值，同时，也可以作为大专院校或者相关研究机构的教学参考用书。

<<食品中农药残留检测指南>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 农药的分类及使用一、杀虫剂二、除草剂三、杀菌剂四、植物生长调节剂五、熏蒸剂六, 其他七、农药助剂第二节 农药的代谢与降解一、农药的代谢二、农药的降解第三节 农药管理与风险分析一、农药管理概述二、农药残留与最大残留限量标准三、安全间隔期四、风险分析第四节 展望一、农药残留检测技术研究进展二、现代农药残留监控体系的建立和完善参考文献第二章 农药残留检测的质量控制第一节 实验室内部检测质量控制一、质量体系的建立二、人员三、样品的采集和传递四、标准物质五、样品制备过程的质量控制六、分析试剂采购和使用过程的质量控制七、实验用器具的质量控制八、分析方法选择的质量控制第二节 实验室外部检测质量控制一、能力验证二、比对实验参考文献第三章 抽样和制样方法第一节 抽样方法一、样品的采集二、样品的包装和运输三、抽样记录第二节 样品的制备与贮存一、样品的制备二、样品的贮存参考文献第四章 检测技术第一节 样品前处理技术一、液-液萃取二、液-固萃取三、超声波萃取四、微量化学法五、微波辅助萃取六、加速溶剂萃取七、固相萃取八、凝胶渗透色谱九、固相微萃取十、基质固相分散十一、QuEChERS方法十二、超临界流体萃取十三、膜分离技术十四、分子印迹技术十五、小结第二节 分析技术一、色谱法二、色谱-质谱联用技术三、毛细管电泳技术四、免疫分析法五、其他方法参考文献第五章 有机氯类农药残留分析第一节 性质与毒理学一、结构、性质与用途二、代谢与毒理学第二节 样品处理方法一、提取方法二、净化方法第三节 检测技术一、色谱检测技术二、联用技术第四节 测定方法实例一、气相色谱法二、气相色谱-串联质谱法参考文献第六章 有机磷类农药残留分析第一节 性质与毒理学一、结构、性质与用途二、代谢与毒理学第二节 样品前处理方法一、提取方法二、净化方法第三节 检测技术一、生物检测技术二、色谱检测技术三、联用技术第四节 测定方法实例一、生物检测方法二、气相色谱法三、气相色谱-质谱联用法四、高效液相色谱-质谱联用法参考文献第七章 拟除虫菊酯类农药残留分析第一节 性质与毒理学一、结构、性质与用途二、代谢与毒理学第二节 样品处理方法一、提取方法二、净化方法第三节 检测技术一、生物检测技术二、色谱检测技术三、联用技术第四节 测定方法实例一、酶联免疫法二、气相色谱法三、气相色谱-质谱联用法参考文献第八章 氨基甲酸酯类农药残留分析第一节 性质与毒理学一、结构、性质与用途二、代谢与毒理学第二节 样品处理方法一、提取方法.....第九章 硫代氨基甲酸酯类农药残留分析第十章 二硫代氨基甲酸酯类农药残留分析第十一章 有机锡类农药残留分析第十二章 沙蚕毒素类农药残留分析第十三章 生物农药残留分析第十四章 植物生长调节剂残留分析第十五章 杀菌剂类农药残留分析第十六章 除草剂残留分析第十七章 熏蒸剂残留分析第十八章 其他农药残留分析参考文献

<<食品中农药残留检测指南>>

章节摘录

插图：农药使用对农业稳产高产具有重要意义，但是滥用农药不仅达不到预期的防治效果，而且会带来多种问题，农药残留就是其中最为突出和最受关注的问题之一。

农药残留的概念产生于20世纪60年代，通常是指直接或间接使用化学农药后，残存在农作物、生物体和环境中的微量农药单体以及具有毒理意义的代谢产物、降解产物和杂质的总和。

目前，世界各个国家和地区都不同程度地存在着农药残留问题，农药残留是当前威胁食品安全的主要问题之一。

农药残留的影响和危害是多方面的，一方面农药残留对人类健康存在危害，大量食用含有剧毒农药残留的食品可能导致食用者急性中毒，长期食用含有农药残留的食品可能引起慢性中毒，或者产生致癌、致畸和致突变的效应；另一方面，由于不合理使用农药，特别是土壤中除草剂的残留，会导致药害事故频繁，引起大面积减产甚至绝产，对农业生产造成严重影响；此外，许多国家以农药残留限量作为技术性贸易措施，限制农产品食品的进口，保护本国农业生产，为农产品食品输出国的国际贸易带来巨大的影响。

为了科学合理使用农药j有效地控制食品中的农药残留，国际社会在相关的各个方面开展研究工作，其中，制定《农药合理使用准则》和食品中农药最大残留限量（MRLS）标准就是最为有效的控制措施

。《农药合理使用准则》是指导正确施药，有效防治病虫害，避免药害及中毒事故，保护生态环境，保障消费者安全的重要的指导性规范，是良好农业规范（GAP）的重要组成部分。

农药最大残留限量则反映了在执行良好农业操作规范条件下，使用农药后，在各种食品中存在的农药残留物的最大浓度。

农药最大残留限量标准是具有强制性的，一方面它可以有效控制滥用和乱用农药，保障食品安全；另一方面，在部分国家和地区，农药最大残留限量也是设置贸易壁垒的措施之一。

国际组织和各个国家（地区）均有权利在风险分析和评估的基础上，根据实际情况制定本国或本地区农药最大残留限量标准。

近年来，国际社会对食品安全问题重视程度提高，食品中农药最大残留限量标准制定呈现两种显著趋势：一是标准的覆盖范围迅速扩大，二是标准值日趋严格，其中以欧盟、日本、美国、加拿大和澳大利亚等发达国家和地区表现最为突出。

<<食品中农药残留检测指南>>

编辑推荐

《食品中农药残留检测指南》：食品和化妆品质量安全检测丛书

<<食品中农药残留检测指南>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>