

<<食品毒理学>>

图书基本信息

书名：<<食品毒理学>>

13位ISBN编号：9787564508760

10位ISBN编号：7564508760

出版时间：2012-8

出版时间：沈明浩，宫智勇，王雅玲 郑州大学出版社 (2012-08出版)

作者：沈明浩，宫智勇，王雅玲

页数：300

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>

## <<食品毒理学>>

### 内容概要

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材·高等学校食品类国家特色专业建设教材：食品毒理学》共15章，系统介绍了食品毒理学的基本概念、基本理论、研究内容和研究方法。书中详细介绍了食品毒理学安全风险评估、毒理学评价程序及转基因食品的安全性评价等内容，最后还增加了在毒理学试验中如何选择试验动物和食品毒理学基础试验的内容。

《食品毒理学》理论结合实践，吸收了食品毒理学研究的最新成果，具有极高的参考价值，可作为各类院校食品科学与工程和食品质量与安全等相关专业本科教材和参考书籍。

## &lt;&lt;食品毒理学&gt;&gt;

## 书籍目录

第0章 绪论 0.1 食品毒理学概述 0.2 食品毒理学在食品安全评价中的应用第1章 食品毒理学中常用的基本概念 1.1 定义和术语 1.2 剂量、剂量—效应关系和剂量—反应关系 1.3 安全限值第2章 食品中外源化学物的来源与在体内的生物转运 2.1 食品中外源化学物的来源 2.2 食品中外源化学物在体内的生物转运 2.3 吸收 2.4 分布 2.5 排泄 2.6 毒物动力学第3章 食品中外源化学物在体内的生物转化 3.1 生物转化概述 3.2 I相反应 3.3 相反应 3.4 毒物代谢酶的诱导、激活、抑制和阻遏第4章 食品中外源化学物的毒性损伤和影响因素 4.1 食品中外源化学物引起的毒性损伤 4.2 表示毒性损伤的指标 4.3 影响毒性作用的因素第5章 食品中外源化学物的毒性作用机制 5.1 概述 5.2 食品中外源化学物对生物膜的损害作用 5.3 食品中外源化学物对细胞钙稳态的影响 5.4 食品中外源化学物对机体内生物大分子的氧化损伤 5.5 食品中外源化学物与细胞大分子的共价结合第6章 食品毒理学试验基础 6.1 食品毒理学试验的原则和局限性 6.2 食品毒理学毒性评价试验的基本目的 6.3 食品毒理学试验中试验动物的选择和处理 6.4 食品毒理学试验设计要点 6.5 试验动物的染毒和处置 6.6 食品毒理学试验数据处理和分析第7章 食品中外源化学物的一般毒性作用 7.1 急性毒性作用 7.2 蓄积毒性作用及其评价 7.3 亚慢性、慢性毒性作用及其评价第8章 食品中外源化学毒物的生殖毒性 8.1 雄性生殖毒性 8.2 雌性生殖毒性 8.3 致畸试验 8.4 繁殖试验 8.5 胚胎毒性—胎儿动脉管畸形的研究方法第9章 食品中外源化学毒物的致突变作用 9.1 概述 9.2 化学毒物的致突变类型 9.3 化学毒物致突变作用的机制及后果 9.4 化学毒物致突变作用的研究方法第10章 食品中外源化学毒物的致癌作用 10.1 化学致癌物质 10.2 化学致癌过程 10.3 化学毒物致癌性的判别第11章 食品中外源化学毒物的免疫毒性 11.1 机体免疫系统及免疫功能 11.2 化学毒物对机体免疫功能影响及其作用机制第12章 食品安全风险评估 12.1 风险分析概述 12.2 风险评估 12.3 风险管理 12.4 风险交流第13章 我国食品安全性毒理学评价程序和方法 13.1 毒理学安全性评价的概念及意义 13.2 毒理学安全性评价程序的内容 13.3 食品安全性毒理学评价程序 13.4 食品安全性毒理学评价方法概述第14章 其他化学物的安全性毒理学评价程序和方法 14.1 农药安全性毒理学评价程序和方法 14.2 化妆品安全性毒理学评价程序和方法 14.3 新药毒理学研究的技术要求第15章 转基因食品的安全性评价 15.1 转基因食品安全性评价的目的与原则 15.2 关于转基因食品安全性评价的内容 15.3 发达国家对转基因技术和食品的政策 15.4 我国对转基因食品的管理 15.5 食品转基因技术的发展和未来展望附录参考文献

## <<食品毒理学>>

### 编辑推荐

沈明浩、宫智勇、王雅玲主编的《食品毒理学》是普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材，共15章，系统介绍了食品毒理学的基本概念、基本理论、研究内容和研究方法。内容包括外源化学物的来源与在体内的生物转运及生物转化，毒物作用机制及影响因素，食品毒物一般毒性、生殖毒性、“三致”作用及免疫毒性。书中详细介绍了食品毒理学安全风险评估、毒理学评价程序及转基因食品的安全性评价等内容，最后附录部分还增加了食品毒理学基础试验的内容。

本书内容全面具体，广泛吸收了国内外相关文献和教材，可作为大、中专院校食品类相关专业师生的教科书。

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>