

<<食品安全与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与质量控制>>

13位ISBN编号：9787501963324

10位ISBN编号：7501963320

出版时间：2008-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：尤玉如

页数：286

字数：427000

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>

## <<食品安全与质量控制>>

### 内容概要

本教材从教学、科研和生产实际出发，在重点分析天然有毒物质、生物危害、化学和物理危害、环境污染、转基因技术和食品加工技术等对食品安全影响的基础上，着重论述了包括最新食品安全检测技术、食品安全性评价方法，以及GMP、SSOP和HACCP等先进的质量管理体系等在内的食品质量控制技术。

尤其是通过实际的典型案例，重点对GMP和HACCP在食品安全和质量管理工作中的运用进行了讨论，同时对如何加强食品安全法规和标准的建设也进行了论述和讨论。

## <<食品安全与质量控制>>

### 作者简介

尤玉如，男，教授级高级工程师，江苏金坛人。

国务院政府特殊津贴获得者，杭州市第八届政协委员，杭州市“131”优秀青年科技人才第一层次培养人选，浙江省食品学会常务理事，杭州市食品工业协会常务理事。

学科方向：食品科学与工程。

1982年1月毕业于无锡轻工业学院（江南大学）食品工程系。

1982年2月至86年6月哈尔滨轻工业部甜菜糖业科学研究所从事研究工作，2005年1月前在杭州食品厂（杭州燕牌乳业有限公司）任总工程师。

2003年9月当选为中国乳品代表团代表参加了在比利时举行的26届国际乳品（IDF）大会和学术交流，随后考察了德国、瑞士、奥地利等国的乳品和食品企业。

主持完成浙江省和杭州市数十项重大科研招标或科技攻关项目，获轻工部科技进步二等奖1项、浙江省科技进步三等奖2项、浙江省轻纺科技进步一、二等奖各1项、杭州市科技进步三等奖2项，08年获杭州市政府颁发的“杭州市科技创新十佳产学研合作科技成果转化项目奖”。

国内率先主持幼儿助长奶粉的研制开发，获95年度中国轻工业新产品奖。

发表SCI、国家一级或核心期刊论文数十篇，主编中国轻工业出版社高校教材《食品安全与质量控制》。

曾主持承担省市食品生物工程方面的自然科学基金和科研等项目6项。

现在生物与化学工程学院主要从事食品科学与工程、食品生物、食品添加剂方面的科研和教学工作。

## &lt;&lt;食品安全与质量控制&gt;&gt;

## 书籍目录

食品安全篇 第一章 绪论 第一节 食品安全基本概念 第二节 影响食品安全的主要因素 第三节 国内外食品安全概况 第四节 食品安全展望 思考题 参考文献 第二章 动植物中的天然有毒物质 第一节 概述 第二节 植物毒素 第三节 动物毒素 思考题 参考文献 第三章 生物因素对食品安全性的影响 第一节 概述 第二节 细菌 第三节 真菌 第四节 寄生虫 第五节 病毒 第六节 食品的腐败变质 思考题 参考文献 第四章 化学和物理因素对食品安全性的影响 第一节 概述 第二节 农药及其残留 第三节 兽药及其残留 第四节 重金属对食品安全性的影响 第五节 食品添加剂对食品安全性的影响 第六节 有机污染物 第七节 辐照食品的安全 第八节 物理因素的影响 思考题 参考文献 第五章 环境污染对食品安全性的影响 第一节 概述 第二节 大气污染 第三节 水体污染 第四节 土壤污染 思考题 参考文献 第六章 转基因技术对食品安全性的影响 第一节 概述 第二节 转基因技术在食品生产和加工中的应用 第三节 转基因生物(GMO)对生态环境和食品可能造成的影响 第四节 转基因食品的管理与法规 思考题 参考文献 第七章 食品生产过程对食品安全性的影响 第一节 概述 第二节 生产环境卫生 第三节 食品加工 第四节 消毒杀菌(灭菌) 第五节 食品包装 第六节 食品贮运 思考题 参考文献 质量控制篇 第八章 食品安全检测技术 第一节 概述 第二节 气相色谱-质谱联用 第三节 液相色谱-质谱联用 第四节 生物芯片检测技术 第五节 生物传感器检测技术 第六节 酶联免疫吸附测定技术 第七节 PCR检测技术 思考题 参考文献 第九章 食品安全性评价 第一节 概述 第二节 食品安全性的风险分析 第三节 食品安全性的毒理学评价 思考题 参考文献 第十章 良好生产规范(GMP)和卫生标准操作程序(SSOP) 第一节 概述 第二节 GMP基本要求 第三节 SSOP基本要求 第四节 食品企业应用GMP生产案例 思考题 参考文献 第十一章 危害分析与关键控制点 第一节 概述 第二节 HACCP七项基本原理 第三节 HACCP计划制订步骤 第四节 食品企业应用HACCP生产案例 思考题 参考文献 第十二章 食品安全相关法律法规 第一节 概述 第二节 国际食品安全标准体系 第三节 我国食品安全的标准体系 第四节 我国与食品安全有关的主要的法律法规 思考题 参考文献 附录一 中华人民共和国国家标准《食品安全性毒理学评价程序》GB15193.1—2003 附录二 中华人民共和国国家标准《食品企业通用卫生规范》GB14881—1994 附录三 浙江省地方标准《食品企业良好作业规范》DB33 / T456—2003

## &lt;&lt;食品安全与质量控制&gt;&gt;

## 章节摘录

食品安全篇第一章 绪论食品是人类赖以生存和发展的物质基础。

随着经济的发展、文化的进步、生活水平的提高，百姓已越来越注重自身的饮食和健康，食品安全问题也日渐凸显出来。

目前，不论是发达国家还是发展中国家，不论食品安全监管制度完善与否，都会面临食品安全问题。而且在WTO规则下，各罔之间关税壁垒已逐渐淡化，以食品安全问题为主线的非关税技术壁垒已成为各国贸易保护和市场垄断的“合法武器”，因此，食品安全问题已成为当今世界各国着重关注的焦点。

第一节 食品安全基本概念 食品安全(foodsafety)是指食品及食品相关产品不存在对人体健康造成现实的或潜在的侵害的一种状态，也指为确保此种状态所采取的各种管理方法和措施。

食品安全的概念常常与食品卫生、食品质量的概念交织在一起，因此，阐述食品安全的含义离不开对食品卫生、食品质量概念的理解。

一、食品在法律上的涵义 食品作为人类生命活动的物质基础之一，必须具备以下条件：一是具有一定的营养成分与营养价值；二是在正常摄食条件下，不对人体发生有害影响；三是具有良好的感官性状，即色、香、味、外形及硬度等，符合人们长期形成的概念。

我国《食品卫生法》第54条规定“食品是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

”二、食品安全在法律上的含义 就食品安全而言，至少有三层含义：第一层含义是食物数量的足够，指食物数量满足人民的基本需求；第二层含义是食品质量安全，是指食品中有害物质含量对人体不会造成危害；第三层含义是食物满足人类营养与健康的需要，指从食物中摄取足够的热量、蛋白质、脂肪以及其他营养物质(纤维素、维生素、矿物质等)。

这三个层次反映了随着生产力的发展和人们生活水平的提高，人类对食品安全的需求从量到质的深化。因此食品安全不仅是个法律上的概念，更是一个经济、技术上的概念。

## <<食品安全与质量控制>>

### 编辑推荐

《食品安全与质量控制》由中国轻工业出版社出版。

<<食品安全与质量控制>>

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>