

<<食品安全与选购>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与选购>>

13位ISBN编号：9787502592462

10位ISBN编号：7502592466

出版时间：2006-9

出版时间：化学工业出版社

作者：刘静波

页数：260

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>

<<食品安全与选购>>

内容概要

《食品安全与选购》从食品安全入手，介绍了国内外食品安全现状，对影响食品安全的外界因素及其防护措施进行了详细的介绍。

在此基础上，从安全的角度告诉读者畜、禽、蛋、乳、水产、粮、油、豆、罐头、冷饮、调味品、酒类、糖、菌类、茶叶、蜂蜜等食品及其原料的选购方法，让读者从感观上即可辨别食品的优劣。

《食品安全与选购》将食品安全理论与食品选购实践很好地结合起来，具有很强的实用性，可供机关、厂矿、院校、医院等企事业单位集体食堂的食品采购人员和普通消费者参考。

《食品安全与选购》共分三章，第一章介绍了食品安全性的概念，食品的生物性污染、化学性污染、放射性污染及对食品安全性的影响；第二章介绍了食源性疾病及其预防；第三章介绍了食品市场安全选购。

《食品安全与选购》力求对影响食品安全性的各种因素从性质、污染途径、对人体的危害、防护措施等方面进行了详细的介绍，以提高我国公民对食品安全性的认识，增强自我保护能力，同时希望能够为相关的管理部门、食品生产企业制定相应的安全标准及质量控制措施时提供帮助和借鉴。

<<食品安全与选购>>

书籍目录

第一章 食品安全性第一节 概述一、食品安全性的概念二、国内外食品安全现状三、食品不安全因素的主要趋势四、加强食品安全监督与管理第二节 食品污染及对食品安全性的影响一、食品污染的概念二、食品污染的分类三、食品污染的途径四、食品污染对人体健康的影响五、防止食品污染的一般措施第三节 生物性污染对食品安全性的影响一、细菌污染对食品安全性的影响二、真菌毒素污染对食品安全性的影响三、病毒污染对食品安全性的影响四、寄生虫污染对食品安全性的影响第四节 化学污染对食品安全性的影响一、农药污染对食品安全性的影响二、兽药残留对食品安全性的影响三、有害金属污染对食品安全性的影响四、N-亚硝基化合物对食品安全性的影响五、多环芳族化合物对食品安全性的影响六、二噁英对食品安全性的影响七、食品添加剂对食品安全性的影响八、食品容器和包装材料对食品安全性的影响九、其他化学物质的安全性第五节 放射性物质对食品安全性的影响一、食品的天然放射性二、食品中的人工放射性三、放射性物质的来源及危害四、食品中放射性物质的卫生学评价与处理第二章 食源性疾病及其预防第一节 食源性疾病概述一、食源性疾病的分类二、食源性疾病的病原物三、食源性疾病的预防第二节 细菌性食物中毒一、概述二、沙门菌属食物中毒三、副溶血性弧菌食物中毒四、变形杆菌食物中毒五、致病性大肠杆菌食物中毒六、葡萄球菌肠毒素食物中毒七、肉毒梭菌毒素食物中毒八、蜡样芽孢杆菌食物中毒第三节 病毒性食源性疾病一、病毒引起的食源性疾病概述二、人兽共患病毒引起的食源性疾病第四节 食源性寄生虫病一、囊尾蚴二、旋毛虫三、弓形虫四、姜片吸虫五、其他寄生虫第五节 化学性食物中毒一、砷化物中毒二、亚硝酸盐中毒及肠源性青紫症三、铅中毒四、汞中毒五、镉中毒第六节 动物性食物中毒一、河豚鱼中毒二、贝类毒素三、鱼类引起的组胺中毒四、动物腺体中毒第七节 植物性食品中毒一、鲜黄花菜二、发芽马铃薯三、木薯四、菜豆五、棉籽油第三章 食品市场安全选购第一节 肉的选购一、肉的国家感官标准二、肉种类的特点及其鉴别三、肉的分档及各部位的特点四、病害肉的鉴别五、禽肉的鉴别六、兔肉、狗肉的选购七、野味的鉴别八、家畜内脏的选购第二节 肉制品的选购一、肉制品的国家标准二、肉干、肉松的质量标准三、香肠类的质量鉴定四、熏、酱、腌肉的质量鉴定第三节 禽肉制品的选购一、禽肉制品国家感官标准二、禽肉制品的选购第四节 蛋、乳及其制品的选购一、蛋与蛋制品的选购二、乳和乳制品的选购第五节 水产品及其制品的选购一、鱼的选购二、蟹的选购三、虾、贝类的选购第六节 粮、油及豆制品的选购一、粮食的选购二、植物油的选购三、豆制品的选购第七节 罐头、冷饮的选购一、罐头食品的选购二、冷饮的选购第八节 调味品的选购一、酱油、食醋、盐及味精的选购二、调料品的选购第九节 其他制品的选购一、酒类的选购二、糖的质量与选购三、茵类的选购四、茶叶的选购五、蜂蜜、蜂王浆的选购附录 主要食物营养成分表 参考文献

<<食品安全与选购>>

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>