

<<毒物魅影>>

图书基本信息

书名：<<毒物魅影>>

13位ISBN编号：9787563364671

10位ISBN编号：7563364676

出版时间：20070301

出版时间：广西师范大学出版社

作者：约翰·亭布瑞

页数：348

字数：250000

译者：庄胜雄

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>

## <<毒物魅影>>

### 内容概要

越来越多的人提出怀疑，我们的空气、饮水、食物是否安全？

如何能生活在无污染的环境里？

如何排毒、解毒？

……本书深入浅出地介绍许多种化学物质的小故事，帮助读者了解化学物质，说明化学物质的好处以及对生物体健康的可能危害，从而避免不必要的“毒物恐惧症”！

作者从食品添加剂、家庭用品、杀虫剂、职业灾害、恐怖攻击等层面，一一探索化学物的毒物常识。

书中探索了促使化学制品产生毒素的原因，不同的状况和剂量如何让一个原本具有疗效的药物瞬间变成致命杀手，让我们看到并非每一种人工产品都有危险性，也并非天然物就都是绝对安全的。

作者强调毒物是自然界的一部分，唯有了解它的科学属性，我们才可能评估出它的真实风险，才能化险为夷地与毒物和睦共处。

了解它，便是最佳的解毒良方。

<<毒物魅影>>

作者简介

约翰·#8226;亭布瑞，伦敦国王学院药学系的生化毒物学教授。拥有30多年的毒物学教学经验，发表过130余篇文章及研究论文；著作包括《毒物学入门》及《生化毒物学原理》，这两本专业用书已普及各个国家，广为世界各地的院校使用。

## <<毒物魅影>>

### 书籍目录

前言第一章 毒物——老玩意，新科学第二章 化学物和身体的战争第三章 没有安全的药，只有安全的服药第四章 可怕的杀虫剂第五章 是谁杀了猫？  
——环境里的有毒物质第六章 天生杀手——上帝设计的有毒化学物第七章 疯狂帽商与令人不悦的粉刺——工业化学物第八章 厨房、车库与庭院中的毒物第九章 拉斯普丁的复仇——杀人的化学物第十章 姜杰克和西班牙毒油——有毒食物和污染物第十一章 奶油黄和谢勒绿——食品添加剂的梦魇第十二章 危险的行业？  
——化学物风险评估专有名词计量单位

## &lt;&lt;毒物魅影&gt;&gt;

## 章节摘录

**食品添加剂种类** 防腐剂：指加进食物中，以延长有效期限的物质。这种物质能够防止或减少细菌或真菌成长。

防腐剂的例子有盐、亚硝酸盐、二氧化硫、丙酸和苯酸盐。

**抗氧化剂**：指加进油脂中的物质，以防止油脂遭到氧化破坏而发出油臭味。

它们也会被加进水果与蔬菜中。

抗氧化剂的例子有丁羟甲苯（butylated hydroxytoluene）、维生素C（ascorbate，抗坏血酸盐）和生育醇（ $\alpha$ -Tocopherol）。

**乳化剂、稳定剂和黏稠剂**：这些物质可以增加食物产品的浓稠度、稳定性和同构性。

这些物质的例子有单丙三醇（monoglyceride）和二丙三醇（diglyceride）、石花菜，以及多种蔬菜胶。

**色素**：可以使食物和饮料看起来更吸引人。

有些是人工色素，例如酒石酸盐和赤藓红；有些则是天然色素，像胡萝卜素和胭脂树籽红。

**香料和调味料**：这是使用量最多的添加剂，用来创造或改善食物味道，被用得最多的调味料则是味精。

有些香料是天然的，例如植物萃取物和树脂，有些则是合成的，例如酯和酮。

**人工甘味剂（代糖）**：用来增加食物或饮料的甜味，但不会增加热量。

人工甘味剂的例子有糖精、阿斯巴甜和醋磺内酯钾（acesulfame K）。

**营养剂**：只有美国将营养剂当作食品添加剂。

这一类的食品添加剂包括维生素、矿物质，以及一些不可或缺的氨基酸。

**其他各种添加剂**：例如酸度调节剂，主要用来调节果汁的pH值；抗结块剂（硬脂酸镁和二氧化硅），主要加进糖或盐中，让它们可以自由流动；消泡剂，用来阻止液体形成泡沫；面粉处理剂，用来改善烘焙性质；亮光剂，像亮光漆和棕榈蜡；膨胀剂。

过去30年来，一直在大量增加食品添加剂的使用，尤其是西方国家的饮食，现在有很多加工食品，这表示我们全都暴露于多种食品添加剂之中。

这些添加剂全都有必要吗？

它们对我们的身体有什么影响？

有些添加剂明显拥有重要功能，例如防腐剂有助于防止食物腐坏，让加工食品可以保存更久，还可以减少食物被细菌感染。

在肉里加入亚硝酸钠，可以防止肉毒杆菌生长，防止产生毒性极强的肉毒杆菌毒素（请参阅第十章）。

防腐剂也会减少食品的化学变化，可以延长食物上架的有效期限。

其他的添加剂也可以发挥一些有益的功能，例如人工甘味剂可以让糖尿病患者或体重过胖的人减少糖的摄取。

不过对消费者而言，食物里的色素类添加剂并没有明显好处，只是对制造厂商来说，比较重要而已。

为了增加食品的吸引力、提高食品安定性，似乎就是厂商使用色素或其他添加剂的主要原因。

在以前，消费者通常比较喜欢颜色漂亮的食品，但最近，很多消费者开始质疑食物是否需要添加其他不必要的物质，并且要求厂商推出“不含任何添加剂”或是只添加天然添加剂的食品。

但事实上，有些天然产品的毒性其实不亚于人工产品。

因此，每一种“天然”食品添加剂的安全性，也必须加以评估。

一罐蛋奶冻粉也许宣称不含“人工着色剂”，但事实上含有胭脂树籽红天然色素，这虽然是天然产物，但还是被认为可能对健康造成不好的影响。

（摘自《奶油黄和谢勒绿--食品添加剂的梦魇》） &hellip;&hellip;

## <<毒物魅影>>

### 媒体关注与评论

幽默轻松的撰写风格，完整且深入地整合了毒物学研究资料。

——《英国毒物学学会期刊》 一本深受各领域读者群喜爱的书，任何读者都将在此书中发现令人惊讶的毒物知识。

——《化学世界》杂志 亨布瑞广泛运用浅显易懂的案例，专为一般大众撰写、介绍各种毒物知识。

——《自然》杂志

<<毒物魅影>>

编辑推荐

也许你从来不知道苹果籽里含有剧毒的氰化物；也许你坚信维生素服用得越多越好；也许你一直认为天然物优于人工产品，有机食品更健康&hellip;&hellip; 《毒物魅影：了解日常生活中的有毒物质（第2版）》帮助你了解日常生活中的有毒物质，探索化学物的毒物常识，走出健康误区。

<<毒物魅影>>

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>