

<<食品免疫学>>

图书基本信息

书名：<<食品免疫学>>

13位ISBN编号：9787810937092

10位ISBN编号：781093709X

出版时间：2007-12

出版时间：范远景 合肥工业大学出版社

作者：范远景

页数：510

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>

<<食品免疫学>>

内容概要

《食品免疫学》内容强调以免疫学为基本原理、食品学为基本对象、现代营养学为基本理论，以免疫化学、生物信息学、免疫毒性检测，以及免疫检验等相关技术为主导，应用于食品营养与功能成分、食品有害成分、过敏原以及转基因食品的新物质等食物成分的免疫性评价及检测分析。

<<食品免疫学>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品与免疫第二节 食品免疫学研究与发展第三节 免疫技术与食品检测参考文献
第二章 抗原抗体反应与免疫化学第一节 抗原的免疫原性和抗原的分子基础第二节 免疫球蛋白结构和抗原特异性第三节 抗原抗体反应第四节 免疫化学第五节 免疫学技术基础思考题参考文献第三章 超敏反应与胃肠道淋巴组织第一节 超敏反应的概念第二节 超敏反应的体内和体外检测第三节 胃肠道淋巴组织第四节 肠道免疫反应思考题参考文献第四章 食物过敏第一节 食物过敏概念及发生机制第二节 致敏食物第三节 过敏与疾病第四节 食物过敏的预防思考题参考文献第五章 食物过敏原的生物信息技术及其应用第一节 过敏原分子表征及生物学特性第二节 过敏原的生物信息技术第三节 过敏原的免疫化学技术第四节 转基因食品与过敏原生物信息技术思考题参考文献第六章 动植物毒素与免疫第一节 生物毒素与食物中毒第二节 植物毒素的免疫学第三节 植物毒素的免疫应用第四节 动物毒素和鱼贝类毒素与免疫思考题参考文献第七章 食品微生物与免疫第一节 食品微生物概论第二节 食品微生物免疫学第三节 抗微生物免疫思考题参考文献第八章 免疫食品第一节 免疫调节与食品第二节 具有免疫调节功能的食品第三节 免疫食品的研发和评价第四节 疫苗食品第五节 抗体食品思考题参考文献第九章 食品营养与免疫第一节 代谢性失调与免疫第二节 宏量营养素与免疫第三节 维生素与免疫第四节 微量元素与免疫思考题参考文献第十章 食品检验与免疫技术第一节 现代食品检验的理论基础第二节 免疫检验检测第三节 食品质量与安全免疫技术第四节 免疫检验方法的新发展思考题参考文献附录A附录B

<<食品免疫学>>

章节摘录

第一章 绪论食物是维持人类生存和发展的重要条件之一，也是提高人类素质的重要物质基础之一，不能撇开食品来讨论人的健康问题。

食物必须满足人体维持生命和活动的基本要求，传统食品学的观点通常是以营养特点和风味特征为标准对食品性能与品质作出评价。

营养性的要求是食品必须满足人体所需要的营养和能量，这是食品的最基本功能，又称为食品的第一功能（primary function）。

其次，食品必须满足人们由于生活习俗、饮食习惯或人体生理不同时期所影响和决定的各种风味嗜好性要求，称为食品的第二功能（secondary function）。

然而，从食物对人体的长期效果而言，食品还必须满足人体的调节免疫和内分泌、调节代谢、维持正常生理功能、预防衰老和预防疾病等等需要。

赋予食品这一更高层次的要求称为食品的第三功能（Third function）或称为生理调节功能。

食品免疫学（immunology of food）就是从人体免疫的角度研究和探讨食品营养素与食物化学成分的功能及作用，研究调节和影响人体免疫的食物成分与组成，研究食物中抗原性物质成分诱导生物机体免疫发生的内在规律和分子机理，是应用免疫学原理研究食物中含有特殊生物学活性成分的一种技术。

第一节 食品与免疫一、免疫系统的组织与功能免疫（immunity）是指机体接触外来异物后所发生的特异性生理反应，其作用是识别和排除抗原性异物，维持机体的生理平衡和稳定，通常对机体是有利的。

机体的免疫系统能够清除外来的病原生物及其他抗原等有害物、清除自身损伤或衰老细胞、清除突变或畸变的恶性细胞；但在某些条件下也可能是有害的，这是指超敏反应、免疫缺陷、自身免疫、恶性肿瘤、持续性感染等一类免疫性疾病。

<<食品免疫学>>

编辑推荐

<<食品免疫学>>

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>