

<<食品包装安全学>>

图书基本信息

书名：<<食品包装安全学>>

13位ISBN编号：9787030299864

10位ISBN编号：7030299868

出版时间：2011-5

出版时间：科学出版社

作者：王利兵

页数：1351

字数：2000000

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>

## <<食品包装安全学>>

### 内容概要

本书分为四篇，共38章。

第一篇1~4章，包括食品包装的概念，食品包装的分类，现代食品包装技术和食品包装安全。

第二篇5~22章，包括食品包装物理、机械和卫生安全等性能要求，食品包装卫生安全检测所需的仪器分析技术及前处理技术，食品包装有害物质分析的技术，主要几类食品包装材料物理性能检测技术。

第三篇23~26章，包括食品包装材料化学物迁移和质量传递基本理论，及与食品包装化学物迁移相关的扩散方程，重点分析了塑料包装材料扩散模型及迁移规律。

第四篇27~38章，包括安全性毒理学评估、毒理学试验方法、暴露评估、欧盟和美国的安全性评价方法，并提供了几类食品包装材料中常见有害物质的安全性评价实例。

本书的技术和方法参考了国内外食品及包装安全检测标准，以及发表于本领域权威学术期刊的最新研究成果，反映了新时期国际食品包装安全研究领域所关注的内容。

本书可作为食品科学与工程、包装工程等相关专业的教学用书，也可供科研单位、高等院校、质检机构等从事食品包装安全研究与应用的专业技术人员参考。

## &lt;&lt;食品包装安全学&gt;&gt;

## 作者简介

王利兵

教授，博士生导师，国家质量监督检验检疫总局首席研究员，国务院特殊津贴获得者，国家质量监督检验检疫总局科技特殊贡献奖获得者，国际标准化组织ISO/TC61委员，国家质量监督检验检疫总局科技委委员。

作为主要成员之一曾参与《国家中长期科学和技术发展规划纲要（2006—2020）》战略研究与制订工作。

一直致力于食品安全与检验检疫安全的科学研究工作。

主持完成了国家“十五”重大科技专项课题、国家“十一五”科技支撑计划课题、国家“863”计划课题、国家“973”计划课题、国家软科学项目等国家级课题12项，质检公益性行业项目等省部级科研项目47项。

主要代表性学术成果：基于功能性纳米材料的可控合成及功能性纳米聚集体的自组装原理与方法，提出了基于生物识别系统和功能性纳米材料的食品安全与检验检疫安全检测原理与方法；研究建立了以危害因子检测技术、安全性评价技术和特征识别技术为核心的检验检疫危害因子高通量表征与特征模式识别关键技术与方法体系；应用模糊综合评价和风险评估技术，建立了包装和食品接触材料安全性评价技术与方法，揭示了包装和食品接触材料危害因子迁移特性和规律；在国内首次开展了化学品危险特性分类定级和鉴别技术以及危险化学品特征模式识别技术与方法研究，并实现了标准化。

上述研究成果获国家科技进步奖二等奖1项、中国专利优秀奖1项、省部级科技进步奖一等奖6项、二等奖6项。

以第一完成人获国家发明专利授权8项、实用新型专利授权22项、软件著作权授权3项。

主持完成国家标准128项、行业标准122项。

主持创立的2项试验方法被联合国经社理事会危险化学品专家委员会批准成为国际权威试验方法。

以第一作者和通讯作者在Materials

Science and Engineering : R : Reports、Angewandte Chemie International

Edition、Nano Letters、Analytical

Chemistry等学术期刊发表论文50余篇，出版学术专著5部（主编）。

# <<食品包装安全学>>

## 书籍目录

丛书序

前言

第一篇 食品包装安全概论

第1章 食品包装概述

1.1 包装基本概念

1.2 食品包装的基本要求

1.3 食品包装技术现状

参考文献

第2章 食品包装的分类及实例

2.1 纸质包装材料及容器

2.2 塑料包装材料及容器

2.3 金属包装材料及容器

2.4 玻璃、陶瓷包装材料

2.5 功能性包装材料

参考文献

第3章 食品包装技术

3.1 微波食品包装技术

3.2 抗菌包装技术

3.3 脱氧包装技术

3.4 真空与气调包装技术

3.5 无菌包装技术

3.6 防潮包装技术

3.7 纳米包装技术

3.8 智能型包装技术

3.9 其他包装技术

3.10 食品包装工艺

参考文献

第4章 食品包装与食品安全

4.1 食品安全基础理论

4.2 包装与食品消费

4.3 包装与食品的货架期

4.4 包装对食品安全的影响

参考文献

第二篇 食品包装材料检测技术

第5章 食品包装材料检测概述

5.1 食品包装物理性能测试

5.2 食品包装卫生安全测试

第6章 食品包装材料检测技术概述

6.1

气相色谱和气相色谱/质谱联用技术

6.2

液相色谱和液相色谱-质谱联用技术

6.3 原子吸收和原子发射光谱技术

6.4 电感耦合等离子体质谱技术

6.5 红外光谱技术

## <<食品包装安全学>>

### 6.6 现代分析检测技术进展

#### 参考文献

### 第7章 食品包装样品前处理技术

#### 7.1 样品的预处理

#### 7.2 提取

#### 7.3 净化

#### 7.4 衍生化技术

#### 7.5 模拟物溶出技术

#### 参考文献

### 第8章 食品包装有害物质检测

#### 8.1 包装材料分类及基本特性

#### 8.2 样品前处理浸泡通则

#### 8.3 有害物质检测

#### 参考文献

### 第9章 氟化有机物检测技术

#### 9.1 概述

#### 9.2 氟化有机物特征

#### 9.3 样品前处理

#### 9.4 分析方法

#### 9.5 分析实例

#### 参考文献

### 第10章 酞酸酯类有机物检测技术

#### 10.1 概述

#### 10.2 样品前处理

#### 10.3 分析方法

#### 10.4 分析实例

#### 参考文献

### 第11章 烷基酚类有机物检测技术

#### 11.1 概述

#### 11.2 烷基酚的特性

#### 11.3 样品前处理

#### 11.4 分析方法

#### 11.5 分析实例

#### 参考文献

### 第12章 脂肪酰胺类有机物检测技术

#### 12.1 概述

#### 12.2 脂肪酰胺类有机物的特征

#### 12.3 脂肪酰胺类有机物的危害

#### 12.4 样品前处理

#### 12.5 分析方法

#### 12.6 分析实例

#### 参考文献

### 第13章 挥发性有机物检测技术

#### 13.1 概述

#### 13.2 样品前处理

#### 13.3 分析方法

#### 13.4 分析实例

## <<食品包装安全学>>

### 参考文献

#### 第14章 包装材料中有机锡检测技术

##### 14.1 概述

##### 14.2 样品前处理

##### 14.3 分析方法

##### 14.4 分析实例

### 参考文献

#### 第15章 氯化有机物类检测技术

##### 15.1 概述

##### 15.2 样品前处理

##### 15.3 分析方法

##### 15.4 分析实例

### 参考文献

#### 第16章 其他有机物检测技术

##### 16.1 有害物质概述

##### 16.2 有害物质分析方法

##### 16.3 应用实例

### 参考文献

#### 第17章 食品包装生物学检测技术

##### 17.1 概述

##### 17.2 分子生物学方法

##### 17.3 细胞学检测技术

##### 17.4 微生物学检测技术

### 参考文献

#### 第18章 食品包装用聚合物材料的分类鉴别技术

##### 18.1 概述

##### 18.2 聚合物类别

##### 18.3

##### 食品包装用聚合物材料的常规鉴别

##### 18.4

##### 利用大型仪器鉴别食品包装用聚合物材料的结构组分

### 参考文献

#### 第19章 塑料食品包装材料检测技术

##### 19.1 塑料包装物理性能要求

##### 19.2 塑料包装卫生性能要求

##### 19.3

##### 塑料包装材料物理性能测试技术

##### 19.4

##### 塑料包装材料卫生性能测试技术

### 参考文献

#### 第20章 纸与纸板食品包装检测技术

##### 20.1 纸和纸板物理性能要求

##### 20.2 纸和纸容器包装卫生安全要求

##### 20.3

##### 纸和纸类包装物理性能检验技术

##### 20.4 纸和纸类包装卫生检测技术

### 参考文献

## <<食品包装安全学>>

### 第21章 玻璃、陶瓷及搪瓷食品包装材料检测技术

#### 21.1

玻璃、陶瓷及搪瓷包装材料特点

#### 21.2

玻璃、陶瓷及搪瓷包装材料的物理性能要求

#### 21.3

玻璃、陶瓷及搪瓷包装材料的卫生技术要求

#### 21.4

玻璃、陶瓷及搪瓷包装物理性能检测技术

#### 21.5

玻璃、陶瓷及搪瓷包装卫生检测技术

参考文献

### 第22章 金属制品食品包装检测技术

#### 22.1 金属食品包装概述

#### 22.2 金属食品包装物理性能要求

#### 22.3 金属食品包装材料卫生要求

#### 22.4

金属食品包装材料物理性能检测方法

#### 22.5

金属食品包装材料卫生性能检测方法

参考文献

### 第三篇 食品包装材料有害化学物迁移理论与规律

#### 第23章 食品包装材料化学物迁移概论

##### 23.1 包装材料化学物迁移问题

##### 23.2 食品包装化学迁移物来源

##### 23.3 欧盟包装材料化学物迁移试验

##### 23.4 包装材料成分迁移原理

参考文献

#### 第24章 质量传递基本理论

##### 24.1 传递现象

##### 24.2 质量传递及传质微分方程

##### 24.3 分子传质

##### 24.4 对流传质

参考文献

#### 第25章 传质扩散方程及其解法

##### 25.1 扩散方程

##### 25.2 扩散系数为常数时的求解方法

##### 25.3

介质为无限或半无限体时的求解方法

##### 25.4 平面薄片内扩散的求解方法

##### 25.5 圆柱体内扩散的求解方法

##### 25.6 球体内扩散的求解方法

参考文献

#### 第26章 塑料包装材料扩散模型及迁移规律

##### 26.1 聚合物扩散模型

##### 26.2 包装迁移数学模型

##### 26.3 扩散系数

## <<食品包装安全学>>

- 26.4
- 分配系数 $K_{p,f}$
- 26.5 迁移模拟软件MigraSoft
- 2006
- 参考文献
- 第四篇 食品包装安全性评价技术
- 第27章 食品包装材料安全评价概述
- 27.1
- 食品包装材料安全性评价技术发展现状
- 27.2
- 食品包装材料中有害物质的毒理学评估
- 27.3
- 食品包装材料中有害物质的暴露评估
- 27.4
- 美国食品包装材料安全评价方法简介
- 27.5
- 欧盟食品包装材料安全评价方法简介
- 27.6 食品包装材料安全管理模式
- 27.7 食品包装材料安全的风险评估
- 第28章 食品包装安全性毒理学评估
- 28.1 毒理学的基本概念
- 28.2 毒理学安全性评价概况
- 28.3 毒理学安全性评价方法
- 28.4
- 食品接触材料迁移物质的毒理学和风险评估
- 参考文献
- 第29章 食品包装毒理学试验方法
- 29.1 急性经口毒性试验
- 29.2 急性经口毒性固定剂量试验
- 29.3
- 急性经口毒性-上下增减剂量试验
- 29.4 急性经口毒性-阶层法试验
- 29.5 生殖细胞致突变试验
- 29.6 生殖毒性试验
- 29.7 一代繁殖毒性试验
- 29.8 两代繁殖毒性试验
- 29.9 慢性毒性与致癌联合试验
- 29.10
- 体外哺乳动物细胞染色体畸变试验
- 29.11
- 哺乳动物骨髓细胞染色体畸变试验
- 29.12 哺乳动物红细胞微核试验
- 29.13 亚慢性经皮毒性90d试验
- 29.14
- 亚慢性(90d)啮齿动物经口毒性试验
- 29.15
- 亚慢性(90d)非啮齿动物经口毒性试验



## <<食品包装安全学>>

- 29.16 结合重复染毒毒性研究的生殖发育毒性筛选试验
- 29.17 哺乳动物行为毒理学试验
- 29.18 空斑形成细胞试验
- 29.19 T淋巴细胞增殖功能测定试验
- 29.20 哺乳动物精原细胞/初级精母细胞染色体畸变试验
- 参考文献
- 第30章 暴露评估技术
- 30.1 概述
- 30.2 暴露评估的基本要素
- 30.3 暴露评估方法
- 30.4 暴露评估的注意事项
- 30.5 美国FDA暴露评估示例
- 参考文献
- 第31章 美国食品包装安全性评价方法
- 31.1 食品接触材料通告流程
- 31.2 食品接触物质毒理学试验
- 31.3 食品接触物质迁移试验
- 31.4 食品摄入量计算
- 参考文献
- 第32章 欧盟食品包装安全性评价方法
- 32.1 包装添加剂的安全管理
- 32.2 毒理学评估
- 32.3 暴露评估
- 参考文献
- 第33章 食品包装安全管理概况
- 33.1 欧盟食品包装安全管理体系
- 33.2 美国食品包装安全管理体系
- 33.3 日本食品包装安全管理简介
- 33.4 加拿大食品包装安全管理简介
- 33.5 澳大利亚食品包装安全管理简介
- 33.6 我国食品包装安全管理体系
- 参考文献
- 第34章 食品安全与风险分析
- 34.1 风险分析概述
- 34.2 风险评估
- 34.3 风险管理
- 34.4 风险交流
- 34.5 食品安全风险分析
- 参考文献
- 第35章 食品包装中双酚A的安全性评价
- 35.1 理化性质
- 35.2 毒理学评估
- 35.3 消费者暴露评估

<<食品包装安全学>>

35.4 风险评估

参考文献

第36章 食品包装中重金属的安全性评价

36.1 食品包装材料中铅的限量研究

36.2 食品包装材料中镉的限量研究

36.3 食品包装材料中铬的限量研究

<<食品包装安全学>>

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>