

<<食品安全与卫生检测>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与卫生检测>>

13位ISBN编号：9787040157666

10位ISBN编号：7040157667

出版时间：2004-11

出版时间：高等教育出版社

作者：朱珠 编

页数：200

字数：310000

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>

<<食品安全与卫生检测>>

前言

本书是根据高职高专食品专业人才培养目标和基本要求编写的，是新世纪高职高专教学改革项目成果教材。

在编写过程中，作者依据高职高专食品专业人才培养规格的要求，打破学科性束缚，精选教学内容，增添适应现实和未来需要的新技术，删除陈旧过时内容，精简、重组并整合课程，以“理论够用、强化实践、突出训练、注重实效”为原则，以案例教学为特色，以提高学生岗位实际工作能力为中心，并采用现代化CAI教学手段，以达到提高教学效率之目的。

本书以食品污染、食物中毒、食品卫生监督、食品安全管理等知识为理论依据，食品中有毒有害物质和掺假成分的检测技术为手段，从专业知识、专业技能、现场实践、行政法律和法规等方面阐述了食品企业基层生产、管理人员和食品卫生监督、检测人员所需掌握的知识、技能和技巧。

本书采用大量教学案例，并附有配套的适合学生自学的电子教材，图文并茂，生动活泼。

本书在编写过程中参考了相关书籍，并吸收了大量知识，在此谨向有关编著者表示诚挚的谢意。参考书目列于书后。

本书由吉林粮食高等专科学校朱珠主编并统稿。

吉林农业大学副校长、中国畜产品研究会副会长、吉林省食品学会副会长、吉林省重点学科食品科学学科带头人、长春市科学技术协会副主席胡耀辉教授审稿。

在此编写组表示深深的谢意！

参加本书编写的人员以章节为序：概述、第一章、第六章由吉林粮食高等专科学校朱珠编写；第二章、第三章由吉林粮食高等专科学校于徊萍编写；第四章、第七章由黑龙江大学生命科学学院雷虹编写；第五章由郑州牧业工程高等专科学校张少飞编写。

助学课件由吉林粮食高等专科学校刘天明、阚君满、崔井军和长春大学刘明辉、朱志伟、张彤制作。

由于作者水平和经验所限，书中缺点错误在所难免，敬请广大读者批评指正。

<<食品安全与卫生检测>>

内容概要

本书是教育部新世纪高职高专教改项目成果教材，是组织有关高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

主要包括：食品的安全与卫生、食品卫生检测有关知识、食品卫生检测技术、食品安全管理、食品卫生监督、国家食品安全相关法规与世界卫生组织、典型食品安全卫生案例分析等。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育相关专业学生的学习用书，也可供五年制高职院校、中等职业学校学生及其他有关人员使用。

<<食品安全与卫生检测>>

书籍目录

概述第一章 食品的安全与卫生 第一节 各类食品安全与卫生 第二节 食品污染及预防 第三节 食物中毒及防治 思考与案例分析题第二章 食品卫生检测有关知识 第一节 食品卫生检测基本知识 第二节 食品感官检验技术 思考与练习题第三章 食品卫生检测技术 第一节 有毒有害物质测定 第二节 食品添加剂测定 第三节 食品中有害矿物元素测定 第四节 常见食品掺假鉴别和检验 思考与模拟实训题第四章 食品安全管理 第一节 食品安全的社会性 第二节 食品安全管理与对策 第三节 食品安全性评价 思考与练习题第五章 食品卫生监督 第一节 食品卫生监督概述 第二节 食品工厂卫生监督 第三节 食品用水卫生监督 第四节 食品流通中卫生监督 第五节 从业人员卫生监督 第六节 餐饮店卫生监督 思考与案例分析题第六章 国家食品安全相关法规与世界卫生组织 第一节 国家食品卫生法知识介绍 第二节 国境卫生检疫法知识介绍 第三节 世界卫生组织介绍 思考与案例分析题第七章 典型食品安全卫生案例分析 案例1 食品从业人员无健康合格证案例分析 案例2 无证经营食品被处罚案例分析 案例3 农药污染青菜所致食物中毒处罚案例分析 案例4 销售超过保质期食品案例分析 案例5 无食品标识处罚案例分析 案例6 销售食品不索证引起的处罚案例分析 案例7 食品卫生行政处罚不当案例分析 思考与案例分析题附录1 中华人民共和国食品卫生法附录2 中华人民共和国国境卫生检疫法附录3 果蔬汁生产加工企业的SSOP计划和卫生控制记录参考文献

<<食品安全与卫生检测>>

章节摘录

油料残渣，或由于加热使颜色加深等。

浸出法的卫生问题主要是溶剂残留，若清除不彻底，可对人体造成危害。

动物脂通常采用熬炼法制取，应注意熬炼温度不宜过高，时间不宜过长，防止脂肪分解、动物组织焦化等。

奶油可采用离心法制取，注意乳和脂分离效果。

为保证油脂加工过程中安全卫生，首先应设法防止或减少动植物组织残渣的存留，避免微生物的污染；二是浸出时注意溶剂的纯度和溶剂的残留；三是动物脂加工时（奶油除外），以熬炼法为最好；四是植物油在热榨后，再用分离法使产品更纯净，便可使油脂较长期保存而不变质。

（2）油脂酸败及预防 油脂长期贮存于不适宜的条件下，由于油脂原料残渣和微生物产生的酶发生酶解，或由于空气、阳光和水的作用，发生水解及不饱和脂肪酸的自身氧化而引起油脂劣变，称为油脂的酸败。

酸败的油脂，可分离出游离脂肪酸，产生酮、醛类以及各种氧化物，可对机体造成危害。

预防油脂酸败，首先应提高油脂纯度，尽量减少动、植残渣，减少水分；第二，低温和避光保存；第三，避免油脂与金属接触；第四，可加入抗氧化剂防止油脂酸败。

（3）高温加热油脂的安全卫生 反复高温加热油脂，可破坏油脂中维生素A、维生素E及必需脂肪酸，使油脂的营养价值降低，并产生一些有毒物质对机体产生不良及毒性危害。故应尽量避免温度过高，减少油脂反复使用次数或压缩用量。

（4）食用油脂的污染 油脂一旦被霉菌污染或在一定条件下产毒，以及在原料、加工、贮存中受到其他有害物质（如黄曲霉毒素、多环芳烃、设备润滑油、农药等）污染，均可导致油脂的不可食性，并对人体造成危害。

此外，对一些植物油，如菜籽油、米糠油、棉籽油等均应精炼后食用，防止“毛油”中含有对人体有毒有害的物质造成危害。

（二）肉及肉制品安全与卫生 1.原料肉与人畜共患病 原料畜肉、禽肉其安全卫生问题，包括屠宰场的安全卫生、屠宰过程中的安全卫生、兽医卫生检验及肉品在运输、销售过程中的安全卫生性等。

同时，更应当注意常见人畜共患病的预防与检验。

<<食品安全与卫生检测>>

编辑推荐

《食品安全与卫生检测》以食品污染、食物中毒、食品卫生监督、食品安全管理等知识为理论依据，食品中有毒有害物质和掺假成分的检测技术为手段，从专业知识、专业技能、现场实践、行政法律和法规等方面阐述了食品企业基层生产、管理人员和食品卫生监督、检测人员所需掌握的知识、技能和技巧。

《食品安全与卫生检测（附光盘）》采用大量教学案例，并附有配套的适合学生自学的电子教材，图文并茂，生动活泼。

<<食品安全与卫生检测>>

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>