

<<动物性食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787109075498

10位ISBN编号：7109075494

出版时间：2007-3

出版时间：中国农业出版社

作者：张彦明，余锐萍 编

页数：452

字数：701000

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>

## <<动物性食品卫生学>>

### 内容概要

随着我国国民经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,国内市场对动物性食品的需求量持续上升,我国畜禽产品的出口量在国际市场日益竞争激烈的情况下仍然不断增加,从而极大地促进了养殖业和食品工业的快速发展。

与此同时,为了保障动物性食品的安全性和维护出口信誉,我国动物性食品卫生监督与检验的法制化建设步伐不断加快,食品卫生国家标准不断修订和出新,食品卫生检验的方法不断完善和统一,动物屠宰检疫实施“定点屠宰,集中检疫,先检疫后上市,市场监督管理”,从而使我国动物性食品卫生监督与检验工作基本步入了法制化轨道。

在这种新的形势下,迫切需要对原教材进行修订。

经有关专家评审,中国农业出版社委托西北农林科技大学张彦明教授担任全国高等农业院校“十五”规划教材《动物性食品卫生学》第三版的第一主编,中国农业大学余锐萍教授为第二主编,组织全国部分高等农业院校本课程的主讲教师,在原教材的基础上进行了全面修订,大多数章节的内容是重新编写的。

尤其是新增加了动物性食品的安全性评价、兽药和饲料添加剂污染与控制、绿色食品生产与质量标准、分割肉的加工卫生与检验等章节的内容,屠宰检疫检验的卫生处理按中华人民共和国国家标准GB 16548-1996《畜禽病害肉尸及产品无害化处理规程》执行,将我国现行的绝大多数动物性食品卫生国家标准引入了有关章节的内容中,以适应我国动物性食品卫生监督与检验工作的现状及加入WTO后面临的新要求,为教学提供一本知识系统、内容丰富、技术先进、图文并茂的教材,同时也为有关科研、动物检疫检验机构和动物性食品加工企业的技术人员提供一本有价值的参考书。

本教材同时被教育部批准为高等教育“面向21世纪课程教材”。

## <<动物性食品卫生学>>

### 书籍目录

第三版前言

第二版前言

绪论

一、动物性食品卫生学概念

二、动物性食品卫生学的任务和作用

三、动物性食品卫生学与其他学科的关系

四、我国食品卫生工作的法制化

五、我国食品卫生工作的发展历史

六、动物性食品卫生学的发展前景

第一篇 动物性食品污染与控制

第一章 动物性食品污染及安全性评价

第一节 动物性食品污染概述

一、食品污染的概念

二、动物性食品污染的分类

三、动物性食品污染的来源与途径

四、动物性食品污染的危害

第二节 动物性食品的安全性评价

一、动物性食品卫生质量的评价体系

二、食品安全性毒理学评价程序

三、动物性食品生物性污染的评价指标

四、动物性食品化学性污染的评价指标

第二章 动物性食品的生物性污染与控制

第一节 食源性感染

一、食源性感染的概念

二、食源性感染的危害

第二节 微生物污染与食品腐败变质

一、食品的组织结构

二、食品的营养组成

三、水分供应

四、环境温度

五、氧的供应

六、食品的pH

七、食品的渗透压

第三节 微生物性食物中毒

一、概述

二、常见的细菌性食物中毒

三、常见的真菌毒素中毒

第四节 动物性食物中毒

一、有毒鱼、贝类中毒

二、内分泌腺中毒

第五节 生物性食物中毒的流行病学及其预防措施

一、生物性食物中毒的流行病学

二、生物性食物中毒的预防措施

第三章 动物性食品的环境化学毒物污染与控制

第一节 概述

## <<动物性食品卫生学>>

- 一、环境化学毒物的污染来源
- 二、环境化学毒物进入人体的途径
- 三、食物链
- 四、食品残毒
- 五、环境化学毒物的特点
- 第二节 农药对动物性食品的污染
  - 一、概述
  - 二、农药污染食品和进入人体的途径
  - 三、常用农药对动物性食品的污染
- 第三节 有害金属对动物性食品的污染
  - 一、汞对动物性食品的污染
  - 二、铅对动物性食品的污染
  - 三、镉对动物性食品的污染
  - 四、砷对动物性食品的污染
- 第四节 非金属有害化学物质对动物性食品的污染
  - 一、氟及其化合物对动物性食品的污染
  - 二、N-亚硝基化合物对动物性食品的污染
  - 三、多氯联苯对动物性食品的污染
  - 四、多环芳烃对动物性食品的污染
  - 五、杂环胺类化合物对动物性食品的污染
  - 六、二恶英对动物性食品的污染
- 第五节 环境化学毒物污染食品的控制措施
  - 一、预防农药污染的措施
  - 二、预防工业“三废”污染的措施
  - 三、预防食品加工中的污染
  - 四、加强卫生监督管理工作
- 第四章 动物性食品中兽药和饲料添加剂残留与控制
  - 第一节 动物性食品中兽药残留
    - 一、动物性食品中抗菌类药物残留
    - 二、动物性食品中抗寄生虫药物残留
  - 第二节 动物性食品中激素类和B-兴奋剂残留
    - 一、动物性食品中性激素类残留
    - 二、动物性食品中生长激素残留
    - 三、动物性食品中B\_兴奋剂残留
  - 第三节 动物性食品中兽药和饲料添加剂残留的控制
    - 一、加强对兽药和饲料添加剂生产和使用的管理
    - 二、严格规定和执行兽药的休药期和兽药允许残留量标准
    - 三、对药物进行安全性毒理学评价
    - 四、建立并完善兽药和饲料添加剂残留监控体系
- 第五章 食品添加剂和食品包装材料对动物性食品的污染与控制
  - 第一节 食品添加剂及其对动物性食品污染的控制
    - 一、概述
    - 二、防腐剂
    - 三、抗氧化剂
    - 四、护色剂
    - 五、着色剂
    - 六、其他常用食品添加剂

## <<动物性食品卫生学>>

### 七、食品添加剂对动物性食品污染的控制

#### 第二节 食品包装材料及其对动物性食品污染的控制

- 一、塑料制品
- 二、涂料
- 三、陶瓷和搪瓷容器
- 四、金属容器
- 五、食品包装纸
- 六、复合包装材料
- 七、食品包装材料对动物性食品污染的控制

### 第六章 动物性食品的放射性污染与控制

#### 第一节 食品放射性污染物的来源和途径

- 一、放射性物质对食品污染的来源
- 二、放射性物质对食品污染的途径

#### 第二节 食品放射性污染的危害

- 一、食品放射性污染对人体的危害
- 二、辐照食品的安全性

#### 第三节 食品放射性污染的控制

- 一、防止食品受到放射性污染的措施
- 二、防止已受放射性污染的食品对人体的危害

### 第七章 绿色食品的生产与标准

#### 第一节 概述

- 一、绿色食品的概念和特征
- 二、绿色食品工程

#### 第二节 绿色食品的生产与质量控制

- 一、绿色食品生产体系
- 二、绿色食品质量标准体系

#### 第三节 绿色食品的管理和申报

- 一、绿色食品标志和标志管理机构
- 二、绿色食品标志的管理
- 三、绿色食品的申报
- 四、绿色食品标志使用注意事项

### 第二篇 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验

### 第三篇 各类动物产品的加工卫生与检验

### 参考文献

<<动物性食品卫生学>>

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>