

<<现代卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<现代卫生检验>>

13位ISBN编号：9787117067607

10位ISBN编号：7117067608

出版时间：2005-9

出版单位：人民卫生

作者：张朝武

页数：1567

字数：273000

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>

<<现代卫生检验>>

内容概要

在经济全球化,市场国际化的今天,我们已步入生命科学、信息技术和知识经济的时代。卫生检验技术紧跟突飞猛进的现代科学发展的步伐,一些新理论、新思维、新技术、新方法应运而生,为《现代卫生检验》一书提供了广博的文献资料和崭新的技术支持。

本书是为更好地贯彻我国的各项卫生法律、法规、标准、规范和新时期的卫生工作方针,以及加入WTO后卫生检验面临的新的机遇和挑战而编写的。

编者和作者是活跃在预防医学和卫生检验专业领域第一线,直接从事工作实践、经验丰富的教学、科研、人才培养和检验工作岗位的科学工作者。

他们之中有老一辈的科学家、有年富力强的中年学者,也有才华出众、获得硕士、博士学位的年轻科学工作者,为本书的编写带来勃勃生机。

现代科学技术日新月异,现代生产力高速发展,它必然带来理论、方法和技术上的大革命。历史已经证明,重要理论的建立、重大技术的突破都是来源于千百万次的实践,来源于重大的技术革命之后。

现代科学的发展带来了新老学科相互交叉、渗透和融合,重大的技术难关,只有在多学科共同参与下才能有力攻克。

现代卫生检验是集数、理、化、声、光、电、磁、核、力、机械、生物医学、分子生物学、生物工程和电脑等多学科为一体,高、新技术于一身,理论与运用紧密结合的综合性学科或边缘学科。

它是上述诸学科发展的结晶,又是联系、促进和推动各学科发展的不竭动力。

但任何新技术的创立,绝不是从天上掉下来的,它深深植根于实践、牢牢继承和启迪于原有的科学技术成就。

只有这样,才能真正做到有所发现、有所发明、有所创造、有所前进,才能真正出原创性成果。

因此,本书中所采用的技术方法,主要来自我国近年颁发的有关卫生理化、卫生微生物等国家标准(GB)和规范,也介绍了国际标准(ISO)以及欧、美、日等国家的一些检验方法和技术,同时引入了大量新近发展起来的新技术和新方法。

科学技术是第一生产力,是推动生产力发展和社会文明进步的强大动力。

随着我国国民经济的飞速发展,人民物质文化生活水平有了很大的提高,对生活环境、对医疗卫生保健、对生活 and 生存质量的要求越来越高。

作为为大众健康服务耳目和眼睛的卫生检验工作者,必须具有“与时俱进”的紧迫感,把握科技发展的脉搏,才可能实现跨越式的发展。

正因如此,力求推陈出新,把先进的技术和方法及时介绍给同行。

本书分为3个部分,18篇,67章和2个附录。

第一部分为理化检验,它包括6篇26章,涉及食品、功能食品、新资源食品、化妆品、空气、水、生物材料和化妆品、农药等中的理化物质的检验,以及食品中二噁英等的检验。

第二部分为微生物学检验,包括5篇25章,涉及微生物基本技术和方法、细菌、真菌、病毒和免疫学技术、分子生物学技术,各类病原及卫生微生物的检验,特别引入了现代分子生物学技术中新近发展起来的基因芯片、PCR、化学发光以及自动化微生物分析等前沿技术。

第三部分为其他卫生检验技术,也是本书非常有特色的一个重要部分,分为7篇,26章,涉及环境卫生、劳动卫生、外环境、国境卫生检疫、消毒药械、医疗卫生用品、毒品、计划免疫、食物中毒和无菌检验等检测技术。

为了确保实验室检验的质量,实验室管理和质量控制非常重要,质量是检验的生命。

本书对我国实验室认可制度和如何与国际接轨的问题也做了专门介绍,以引起从事本专业领域工作的科技工作者的高度重视。

本书期望能成为卫生检验教学、科研、检验实践的检验师、教师、本专科生、研究生、科研和管理工作者共同的需要,若能成为读者之所爱,我们将不胜欣慰。

<<现代卫生检验>>

书籍目录

- 第一部分 卫生理化检验 第一篇 概述 第一章 卫生检验中的质量控制和质量保证 第一节 卫生检验实验室的基本条件和基本要求 第二节 分析方法的评价和标准参考物质 第三节 质量控制与质量保证 第二章 分析数据的统计和处理 第一节 分析误差及有效数字 第二节 检验结果的表示与分析数据的统计处理 第二篇 食品理化检验 第三章 样品的采取、制备、处理与保存 第一节 食品样品的采集和预处理 第二节 样品的保存 第三节 食品的感官检查 第四章 一般成分分析方法 第一节 食品的相对密度测定 第二节 食品中水分的测定 第三节 食品中灰分的测定 第四节 食品中蛋白质的测定 第五节 食品中脂肪的测定 第六节 食品中碳水化合物的测定 第七节 食品中维生素的测定 第五章 保健食品活性成分的测定 第一节 人参皂甙的测定 第二节 芦丁的测定 第三节 总黄酮的测定 第四节 腺苷的测定 第五节 红景天甙的测定 第六节 超氧化物歧化酶的测定 第七节 DHA和EPA的测定 第八节 左旋肉碱的测定 第九节 茶多酚的测定 第十节 甘草酸的测定 第十一节 芦荟甙的测定 第十二节 褪黑素的测定 第十三节 洛伐它汀的测定 第十四节 低聚糖的测定 第六章 金属和其他元素分析 第一节 食品中砷的测定 第二节 食品中铅的测定 第三节 食品中铜的测定 第四节 食品中锌的测定 第五节 食品中镉的测定 第六节 食品中汞的测定 第七节 食品中铬的测定 第八节 食品中锡的测定 第九节 食品中铝的测定 第十节 食品中镍的测定 第十一节 食品中钙的测定 第十二节 食品中铁的测定 第十三节 食品中锰的测定 第十四节 食品中锗的测定 第十五节 食品中铈的测定 第十六节 食品中硒的测定 第十七节 食品中氟的测定 第十八节 食品中磷的测定 第十九节 海产品中碘的测定 第二十节 食品中多元素的测定 第二十一节 植物性食品中稀土的测定 第七章 食品中农药的检验 第一节 有机氯农药残留量的测定 第二节 有机磷农药残留量的测定 第三节 氨基甲酸酯类农药残留量的测定 第四节 粮食熏蒸剂残留量的测定 第五节 食品中沙蚕毒素农药的测定 第六节 食品中拟除虫菊酯农药的测定 第八章 霉菌毒素检验 第一节 黄曲霉毒素的测定 第二节 杂色曲霉素的测定 第三节 脱氧雪腐镰刀菌烯醇和雪腐镰刀菌烯醇的测定 第四节 T-2毒素的测定 第五节 玉米赤霉烯酮的测定 第六节 赭曲霉毒素A的测定 第七节 展青霉素的测定 第八节 3-硝基丙酸的测定 第九章 其他有害物质检验 第一节 食品中N-亚硝基化合物的测定 第二节 食品中多氯联苯的测定 第三节 食品中苯并(a)芘的测定 第四节 食品中生物碱的测定 第五节 食品中兽药的测定 第六节 食品中激素的测定 第七节 食品中二噁英的测定 第十章 食品添加剂的检验 第一节 食品中甜味剂的测定 第二节 食品中防腐剂的测定 第三节 食品中抗氧化剂的测定 第四节 食品中发色剂的测定 第五节 食品中漂白剂的测定 第六节 食品中着色剂的测定 第十一章 几种食品的特殊指标检验 第一节 粮食的卫生检验 第二节 食用油脂的卫生检验 第三节 肉及其制品的卫生检验 第四节 水产品的卫生检验 第五节 蛋及其制品的卫生检验 第六节 乳及乳制品的卫生检验 第七节 豆制品的卫生检验 第八节 调味品的卫生检验 第九节 酒的卫生检验 第十节 纯净水、矿泉水及饮料的卫生检验 第十一节 茶叶的卫生检验 第十二章 食品器具和包装材料检验 第一节 综合指标的检验 第二节 塑料制品的卫生检验 第三节 橡胶制品的卫生检验 第四节 搪瓷和陶瓷的卫生检验 第五节 铝和不锈钢制品的卫生检验 第三篇 水质理化检验 第十三章 绪论 第一节 水样的采集和保存 第二节 样品预处理 第十四章 感官性状指标测定 第一节 水温 第二节 臭和味 第三节 色度 第四节 浑浊度 第五节 电导率和溶解性总固体 第十五章 一般化学指标和毒理学指标的测定 第一节 水的pH值测定 第二节 水的酸度和碱度测定 第三节 总硬度的测定 第四节 水中硫酸盐的测定 第五节 水中氯化物的测定 第六节 水中余氯的测定 第七节 水中二氧化氯的测定 第八节 水中耗氧量的测定 第九节 五日生化需氧量 第十节

<<现代卫生检验>>

溶解氧	第十一节	氨氮	第十二节	亚硝酸盐氮	第十三节	硝酸盐氮	第十四节
表面活性剂的测定			第十五节	水中农药的测定	第十六节	水中三氯甲烷和四氯化碳的测定	
水中氟的测定	第十七节	水中挥发性酚的测定	第十八节	水中氰化物的测定	第十九节		
水中铬的测定	第二十节	水中硫化物测定	第二十一节	水中磷酸盐的测定	第二十二节		
水中铅的测定	第二十三节	水中砷的测定	第二十四节	水中汞的测定	第二十五节		
水中锰的测定	第二十六节	水中镉的测定	第二十七节	水中铁的测定	第二十八节		
水中硒的测定	第二十九节	水中铜的测定	第三十节	水中锌的测定	第三十一节		
其他卫生检验附录一附录二	第三十二节	水中银的测定.....	第二部分	微生物学检验	第三部分		

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>