

<<辐照食品及其安全性>>

图书基本信息

书名：<<辐照食品及其安全性>>

13位ISBN编号：9787502585488

10位ISBN编号：7502585486

出版时间：2006-5

出版时间：化学工业出版社

作者：哈益明

页数：258

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>

<<辐照食品及其安全性>>

内容概要

《辐照食品及其安全性》从食品安全的角度对辐照食品的特点和安全性等方面的研究成果进行全面系统地介绍,以期消除人们对辐照食品的理解和顾虑。

本书对辐照食品的毒理学评价、营养成分影响及微生物卫生安全方面进行了分析。

可供食品储藏加工、食品科学、食品质量与安全等领域的科研人员、管理人员和企业人员参考,也可以作为农业院校、综合性大学相关专业的教学参考书。

辐照食品经过多年的研究和发展,现已在许多国家进入了商业化应用阶段。

各种辐照食品可否进入市场都是以大量长期的辐照食品的卫生安全评价为依据的。

本书从食品安全的角度系统地总结了国内外辐照食品的卫生安全方面的研究成果,以期消除人们对辐照食品的理解和顾虑。

《辐照食品及其安全性》内容包括辐照食品加工原理、辐照设施和运行管理、辐照食品卫生安全性以及几种辐照食品的研究现状、卫生安全性和加工工艺,着重阐述了辐照食品的毒理学分析、营养安全和微生物学安全性,以及国际国内的法规、标准和检测是否经过辐照的基本原理。

《辐照食品及其安全性》可供食品储藏加工、食品科学、食品质量与安全等领域的科研人员、管理人员和企业人员参考,也可以作为农业院校、综合性大学相关专业的教学参考书。

<<辐照食品及其安全性>>

书籍目录

第一章 导论一、辐照食品的发展历程二、辐照食品的发展现状与展望参考文献一第二章 食品的辐照保藏技术概论第一节 食品辐照的基本原理一、电离辐射的概念二、电离辐射的测量方法三、食品辐照技术的应用领域四、食品辐照技术的特点第二节 辐照食品的质量因素一、辐照食品的质量要素二、食品的变质及其控制第三节 辐照对食品成分影响的安全评价一、辐照对食品中水分的化学效应二、辐照对食品中蛋白质的影响三、辐照对食品中碳水化合物的作用四、辐照对食品中脂类化合物的作用五、辐照对食品中维生素含量的影响第四节 辐照对食品中有关生物的作用一、食品辐照的生物效应二、辐照对细菌、病毒的杀灭作用三、辐照对酵母、霉菌的灭活效应四、辐照对昆虫、食源性寄生虫的杀灭作用参考文献第三章 食品辐照设施与安全运行控制第一节 辐射剂量学与辐射防护基础一、辐射剂量学概论二、辐射量的计算与分析三、辐射防护基础第二节 辐照装置与运行安全一、食品辐照用辐射源类型二、食品辐照装置的类型三、辐照装置的安全运行第三节 食品辐照过程的安全控制一、辐照食品质量的安全控制二、辐照食品加工质量的安全性参考文献第四章 辐照食品的卫生安全性第一节 概述一、辐照食品卫生安全研究的国际现状二、我国辐照食品安全性研究的状况三、FAO / IAEA / WHO 辐照食品卫生安全性的评价第二节 辐照食品的毒理学分析一、食品毒理学评价的一般程序二、辐照食品毒理学试验方法三、辐照食品毒理学研究的结论第三节 辐照食品的营养安全性一、食品中的营养成分二、食品营养成分的辐射化学效应三、辐照食品的营养安全性第四节 辐照食品的微生物安全性一、微生物污染对食品安全性的影响二、微生物的耐辐射特性三、辐照对致病菌和寄生虫的杀灭作用参考文献第五章 辐照食品的卫生标准和检测方法第一节 辐照食品卫生安全性的讨论一、辐照食品无放射性污染二、辐照食品没有感生放射性三、辐照食品的公众接受性第二节 辐照食品的标准与法规一、CAC辐照食品的标准和法规二、主要国家辐照食品的标准法规三、中国辐照食品标准现状第三节 辐照食品的标识和包装一、辐照食品的标识二、辐照食品的包装三、辐照食品包装材料的安全性第四节 辐照食品的鉴定方法一、辐照食品鉴定的发展现状二、辐照食品的鉴定方法参考文献第六章 辐照食品的加工原理及技术要点第一节 新鲜水果、蔬菜辐照保鲜及加工工艺一、新鲜水果、蔬菜辐照保鲜机理二、新鲜水果、蔬菜辐照保鲜的卫生安全性三、新鲜水果、蔬菜辐照保鲜的工艺要点第二节 脱水蔬菜、香辛料辐照灭菌及加工工艺一、脱水蔬菜、香辛料辐照灭菌保藏机理二、脱水蔬菜、香辛料辐照保藏的卫生安全性三、脱水蔬菜、香辛料辐照灭菌的工艺要点第三节 水产品辐照灭菌保鲜及加工工艺一、水产品辐照灭菌保鲜机理二、水产品辐照灭菌保鲜的卫生安全性三、水产品辐照灭菌保鲜技术工艺要点第四节 谷类、豆类及其制品辐照杀虫与加工工艺一、谷类、豆类及其制品辐照杀虫保鲜机理二、谷类、豆类及其制品辐照的卫生安全性三、谷类、豆类及其制品辐照技术工艺要点第五节 畜、禽肉类辐照灭菌保鲜及加工工艺一、畜、禽肉类辐照杀菌保鲜机理二、畜、禽肉类辐照杀菌的卫生安全性三、畜、禽肉类辐照灭菌保鲜技术工艺要点参考文献附录一 辐照食品国际通用标准附录二 食品辐照加工工艺国际推荐准则附录三 辐照食品卫生管理办法附录四 食品辐照通用技术要求附录五 冷冻水产品辐照杀菌工艺附录六 辐照香辛料及脱水蔬菜热释光鉴定方法

<<辐照食品及其安全性>>

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>