

<<食品安全概论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全概论>>

13位ISBN编号：9787564103866

10位ISBN编号：7564103868

出版时间：2006-9

出版时间：东南大学出版社

作者：钱建亚、熊强

页数：372

字数：615000

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>

## <<食品安全概论>>

### 内容概要

本书是普通高等学校食品安全课程的教材。

全书共22章，讲述了化学、生物来源的食品安全影响因素，原料、添加剂、加工过程等对食品安全的影响，质量控制、良好操作规程、立法、监督等保障措施；另加附录和中英文索引，体系较为完整，学习查阅方便。

通过本教材和课程的学习，读者可以从宏观上建立关于食品安全的概念，为食品生产、流通过程的安全保障、控制和监测，食源型流行病的发现和应急，国际贸易中的安全问题认识等打下基础；读者可以了解影响食品安全的因素、发生食品安全问题的原因、生产和流通中保障食品安全的手段和措施、有关食品安全的法律法规和监测等，能够根据食品生产的各项要求，较为完整、合理地制定食品的安全生产、销售和售后监督方案。

## <<食品安全概论>>

### 作者简介

钱建亚，工学博士，扬州大学教授，江苏省食品与科学会常务理事。  
主持省级教改课题、省重点聘请外国专家项目、科技开发项目，国家自然科学基金子项目等多项，参加省自然科学基金项目、省级科技攻关和高技术研究项目多项。

## <<食品安全概论>>

### 书籍目录

1 绪论2 食品毒理学一般知识3 植物毒素4 食源性致病菌及其毒素5 植物性食品中的真菌毒素6 鱼贝类产品中的毒素7 多氯联苯8 二噁英9 多环芳烃10 重金属11 硝酸盐、亚硝酸盐和N - 亚硝基化合物12 包装物成分迁移13 农药残留14 兽药残留及耐药性致病菌15 反式脂肪酸与丙稀酰胺16 食品添加剂17 放射性核素与辐照食品18 基因改良食品19 朊病毒病、禽流感和人兽共患病20 立法21 无公害、绿色、有机食品生产与加工22 HACCP原理与ISO 9000附录1 中华人民共和国食品卫生法附录2 中华人民共和国农产品质量安全法附录3 突发公共卫生事件应急条例附录4 中华人民共和国传染病防治法附录5 绿色食品禁止使用的农药附录6 农药安全使用标准GB 4285 - 89中文索引英文索引参考文献

## <<食品安全概论>>

### 编辑推荐

本书是高等学校食品专业系列教材之一，讲述了化学、生物来源的食品安全影响因素，原料、添加剂、加工过程等对食品安全的影响，质量控制、良好操作规程、立法、监督等保障措施；另加附录和中英文索引。

本书内容丰富，讲解通俗易懂，可作为食品安全专业和食品科学与工程专业本科生相应课程的教材，也可供相关专业从业人员学习参考。

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>