

<<进出口食品安全检测技术>>

图书基本信息

书名：<<进出口食品安全检测技术>>

13位ISBN编号：9787810675581

10位ISBN编号：7810675583

出版时间：2008-8

出版时间：中国海洋

作者：昞向君 等著

页数：424

字数：649800

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>

<<进出口食品安全检测技术>>

前言

“国以民为本，民以食为天，食以安为先”，食品作为人类赖以生存和发展的物质基础，吃得安全，食得放心是人类最基本的要求和健康的保证。

然而，在已进入21世纪的今天，“吃”的问题从来没有像今天这样引起世界各国的普遍关注。

我国为进一步提高食品安全，国务院下发了《关于实施食品药品放心工程的通知》和《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》。

国家质量监督检验检疫总局提出“要加强对食品的监督管理，对食品生产加工企业严格实施食品质量安全市场准入制度，从源头上进行治理”的要求，强制所有食品生产企业必须通过“QS”质量安全认证，否则将不得投放市场，全面实施食品质量安全市场准入制度。

国际上，欧盟于2006年1月1日实施新的食品法规；日本2003年5月修订了《食品卫生法》，2006年5月29日起实施“肯定列表制度”，只有符合“肯定列表制度”要求的食品、农产品才能进入日本市场。

日本“肯定列表制度”对食品、农产品中所有可能含有的农业化学品残留作了明确的规定，其中15种农药、兽药被禁止使用；797种农药、兽药及饲料添加剂设定了53 000多个限量标准；对没有设定限量标准的，执行含量不得超过0.01mg/kg的“一律标准”；仅有65种不设限量，作为豁免物质。

虽然如此，国内外食品安全事件仍然不断发生，对食品安全检测技术提出了更高的要求。

山东是农业大省，食品农产品产量位居全国前列，占全国农产品出口的1/4，农产品出口连续7年保持全国第一。

为确保食品安全，促进山东食品农产品实现高准入门槛下的出口高速增长，针对食品农产品技术壁垒的核心——农药、兽药残留检测问题，本书编著者凭借丰富的实验室工作实践和农药、兽药残留检测方面的经验，在查阅大量文献资料的基础上，结合日常检验工作，提出和验证了一系列农药、兽药残留或多残留检测方法和快速筛选方法的检测技术，顺利完成了《进出口食品安全检测技术》一书的编写工作。

<<进出口食品安全检测技术>>

内容概要

《进出口食品安全检测技术》面向农产品、水产品和禽畜种养殖基地，食品农产品生产加工企业、食品农产品检验和科研机构等部门，适合于从事动植物源农兽残检测和食品安全残留监控工作者使用，具有较高的参考价值。

<<进出口食品安全检测技术>>

书籍目录

第一章 基础理论 第一节 取制样 第二节 试剂 第三节 提取 第四节 净化 第二章 气相色谱仪及气相色谱-质谱联用仪 第一节 气相色谱法 第二节 气相色谱定性及定量分析 第三节 气相色谱质谱联用仪 第四节 主要离子峰和质谱图解析 第五节 气相色谱-质谱联用的定性定量分析 第六节 全二维气相色谱飞行时间质谱 第三章 农药残留限量及检测方法 第一节 加普胺 第二节 腈菌唑 第三节 禾大壮 第四节 氟啶胺 第五节 氟虫清 第六节 丁噁脲 第七节 敌敌畏和敌百虫 第八节 敌菌丹 第九节 单克素 第十节 农产品中的啶酰菌胺 第十一节 畜产品中的啶酰菌胺 第十二节 氟硫灭 第十三节 丙炔氟草胺 第十四节 苯呋菊酯 第十五节 吡氟禾草灵 第十六节 吡虫清 第十七节 矮壮素 第十八节 苯达松 第十九节 二甲四氯 第二十节 三环锡 第二十一节 特草定 第二十二节 三环唑 第二十三节 三唑磷和对硫磷 第二十四节 烯啶虫胺 第二十五节 双甲脒 第二十六节 乙酰甲胺磷和甲胺磷 第二十七节 溴化物 第二十八节 氟唑虫清和甲羧除草醚 第二十九节 氟丙菊酯、三氟氯氰菊酯、氟氯氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯、氟氰戊菊酯、氟胺氰菊酯 第三十节 环丙唑醇、西草净、戊唑醇、联苯三唑醇 第三十一节 硫线磷、啶硫磷、二嗪农、三唑磷、对硫磷、甲基对硫磷、杀螟硫磷、丰索磷、倍硫磷、噻唑磷和马拉硫磷 第三十二节 甲草胺、异丙威、亚胺菌、吡螨胺、多效唑、噁草醚、氯苯嘧啶醇、丁草胺、氟酰胺、异丙甲草胺 第三十三节 气质GC-MS同时测定农产品中多种农药残留 第三十四节 气质GC-MS同时测定畜、水产品中多种农药残留 第四章 高效液相色谱和质谱联用仪 第一节 高效液相色谱 第二节 高效液相色谱的固定相和流动相 第三节 高效液相色谱法基本类型 第四节 高效液相色谱定性及定量分析 第五节 液相色谱-质谱联用仪 第六节 质谱解析理论知识 第七节 质谱仪关键性能指标 第五章 高效液相色谱串联质谱法检测方法及其残留限量 第一节 噻螨酮 第二节 高效液相色谱串联质谱法同时测定农产品中多种农药残留 第三节 高效液相色谱串联质谱法测定动物源性食品中土霉素、四环素、会霉素、强力霉素残留量 第四节 高效液相色谱串联质谱法测定动物组织中氨基糖苷残留量 第五节 高效液相色谱串联质谱法测定水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量 第六节 高效液相色谱串联质谱法测定动物组织中青霉素类残留量 第七节 高效液相色谱串联质谱法测定动物组织中硝基咪唑及其代谢物残留量 第八节 高效液相色谱串联质谱法测定动物组织及蜂蜜中的氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考残留量 第九节 高效液相色谱串联质谱法测定动物源食品中磺胺类残留限量 第六章 实验室质量控制 第一节 实验室检测控制和控制图 第二节 质量控制程序 第三节 实验室测试结果的质量控制程序事例附录A 执行关于分析方法运行和结果解释的欧盟委员会指令96/23/EC(2002/657/EC)译文附录B IMPLEMENTINGCOIJCILDIRECTIVE96/23/ECCONCERNING THEPERFORMANCEOFANALYTICALMETHODSAND THEINTERPRETATIONOFRESULTS附录C 分析方法的执行标准、其他规则和程序附录D PERFORMANCECRITERIA , OTHERREQUIREMENTSAND PROCEDURESFORANALYTICALMETHODS

章节摘录

插图：乙腈，振摇器剧烈振荡5min，静置，转移乙腈层于鸡心瓶中。

正己烷层中加入30mL正己烷饱和乙腈，按同样步骤操作，重复两次，合并乙腈于鸡心瓶中，40℃以下除去乙腈。

提取物中加入5 mL V（丙酮）：V（正己烷）=1：1的混合溶液溶解。

2) 水果、蔬菜、末状茶叶和啤酒花： 水果和蔬菜：准确称取约1kg样品，必要时定量加入适量的水，搅碎混合均匀后，称取相当于20.0g样品的量。

<<进出口食品安全检测技术>>

编辑推荐

《进出口食品安全检测技术》由中国海洋大学出版社出版。

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>