

《食品卫生学》

图书基本信息

书名：《食品卫生学》

13位ISBN编号：9787504662866

10位ISBN编号：7504662860

出版时间：2013-1

出版社：中国科学技术出版社

页数：248

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品卫生学》

书籍目录

第一章概述 复习思考题 第二章食品污染与预防 第一节食品污染的概念与分类 第二节食品的生物性污染及预防 第三节食品的化学性污染及预防 第四节食品的物理性污染及预防 复习思考题 第三章各类食品的卫生及管理 第一节粮豆类的卫生及管理 第二节蔬菜、水果类的卫生及管理 第三节畜禽肉、水产品及其制品的卫生及管理 第四节乳及乳制品的卫生及管理 第五节蛋类及其制品的卫生及管理 第六节保健食品和转基因食品的卫生及管理 复习思考题 第四章食品添加剂的卫生 第一节食品添加剂概述 第二节防腐剂和抗氧化剂 第三节食用色素 第四节发色剂和漂白剂 第五节调味剂 第六节食用香味料 第七节乳化剂和增稠剂 复习思考题 第五章食品包装的卫生 第一节食品包装的分类 第二节各类包装材料的卫生要求 第三节食品包装材料的卫生安全性评价 复习思考题 第六章食物中毒及其预防 第一节食物中毒概述 第二节细菌性食物中毒 第三节真菌毒素和霉变食物中毒 第四节化学性食物中毒 第五节天然有毒动物的中毒 第六节天然有毒植物的中毒 第七节食物中毒的调查处理 复习思考题 第七章食品卫生监督管理 第一节食品卫生监督管理概述 第二节食品卫生标准 第三节食品企业的卫生管理 第四节进出口食品的卫生管理 第五节食品企业生产标准规范体系的建立 复习思考题 第八章实验教程 实验一牛乳掺伪检验 实验二熟肉制品亚硝酸盐的测定 实验三酒中甲醇的测定 实验四肉及肉制品中挥发性盐基氮的测定 实验五蜂蜜的常规及掺伪的检验 实验六食品中有机磷、氨基甲酸酯类农残的检测 实验七食品中细菌菌落总数的测定 实验八食品中大肠菌群的测定 实验九食品中沙门菌的检测 主要参考文献 附录

版权页：插图：（二）食品中残留的兽药

1. 抗生素类药物残留 由于抗生素应用广泛，用量也越来越大，不可避免会存在残留问题。有些国家动物性食品中抗生素的残留比较严重，如美国曾检出12%的肉牛、58%的犊牛、23%的猪、20%的禽肉有抗生素残留；日本曾有60%的牛和93%的猪被检出有抗生素残留。但是，许多调查结果表明，抗生素残留很少超过法定的允许量标准，个别使用抗生素类兽药治疗的动物则发现含有不能接受的残留水平。近几年来抗生素在蜜蜂中在逐渐增多。因为在冬季蜜蜂常发生细菌性疾病，一定量的抗生素可治疗细菌性疾病。由于大量的使用抗生素治疗，致使蜂蜜中残留抗生素，主要的抗生素残留有四环素、土霉素、金霉素等。

2. 磺胺类药物的残留 磺胺类药物是一类具有广谱抗菌活性的化学药物，广泛应用于医学临床和兽医临床。磺胺类药物可在肉、蛋、乳中残留。因为其能被迅速吸收，所以在24小时内均能检查出肉中兽药残留。磺胺类药物残留主要发生在猪肉中，其次是小牛肉和禽肉中残留。磺胺类药物大部分以原形态自机体排出，且在自然环境中不易被生物降解，从而容易导致再污染，引起兽药残留超标的现象。另外，磺胺类药物常和一些磺胺增效剂合用，增效剂多属苯氧嘧啶化合物，国内外广泛使用的有三甲氧苯氧嘧啶（TMP）、二甲氧苯氧嘧啶（DVD）和二甲氧甲基苯氧嘧啶（OMP）。由于增效剂常和磺胺类药物合并使用，因此它们的残留情况也就发生变化。据报道在给鳟鱼（野外试验）1周连续每日给予90mg的磺胺间二甲嘧啶和三甲氧苯氧嘧啶（SMZ—TMP）复方制剂量，停药后当天立即检验，结果在鳟鱼肌肉中磺胺间二甲嘧啶（SMZ）的浓度最高达3.9mg/kg，两天后仍高达到1.2mg/kg。

3. 喹诺酮类药物的残留 由于常用的喹诺酮类药物如喹诺酮西林，其外用时很少被人体吸收，喹诺酮酮内服时极少吸收以及喹诺酮因吸收后排泄迅速，因此，一般常用喹诺酮类药物在组织中的残留问题也就不显得那么重要。由于喹诺酮西林毒性太大，所以通常被禁止内服。英、美国国家对喹诺酮类兽药在食品中的允许最大残留限量（MRL）规定为：喹诺酮西林、喹诺酮酮在猪中残留限量为0。欧盟对硝基喹诺酮类药规定在各种肉用动物的肌肉、肝脏、肾脏和脂肪中的MRL为5 μg/kg。我国1994年农业部发布《动物性食品中兽药的最高残留量（试行）》中规定：喹诺酮酮在猪和家禽中的MRL为0。

《食品卫生学》

编辑推荐

《全国高职高专食品类专业"十二五"规划教材:食品卫生学》由中国科学技术出版社出版。

《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：www.tushu111.com