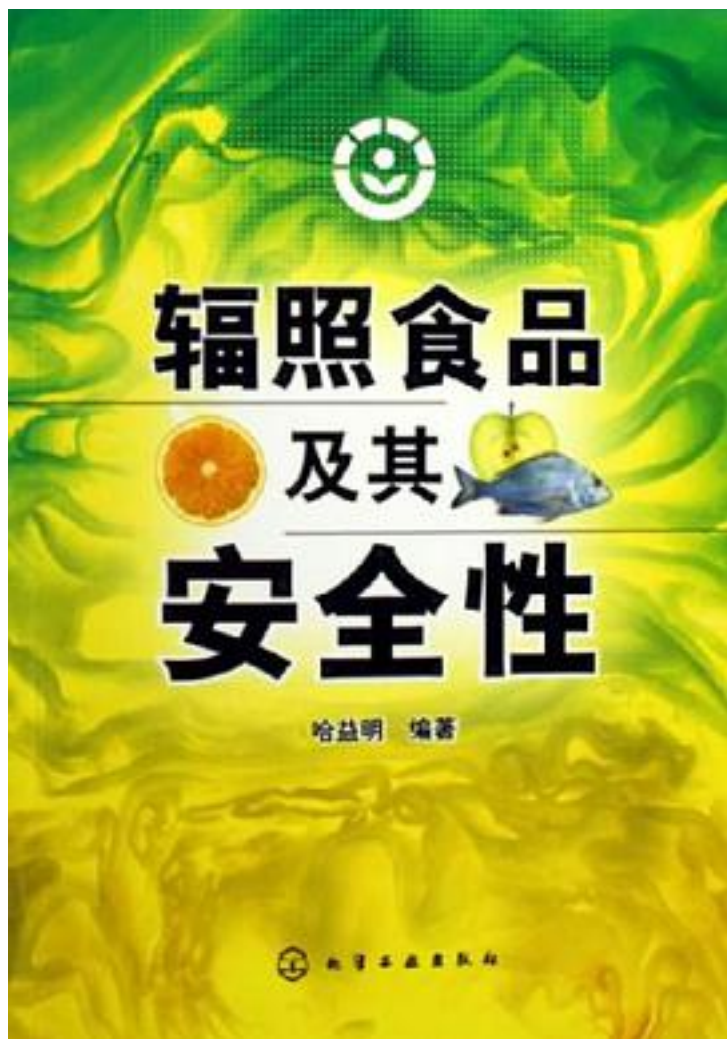


辐照食品及其安全性



[辐照食品及其安全性_下载链接1](#)

著者:哈益明

出版者:化学工业出版社

出版时间:2006-5

装帧:简装本

isbn:9787502585488

本书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误解和顾虑。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误解和顾虑。

本书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。

本书可供食品储藏加工、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。

作者介绍:

目录:

[辐照食品及其安全性_下载链接1](#)

标签

评论

[辐照食品及其安全性_下载链接1](#)

书评

[辐照食品及其安全性_下载链接1](#)