# 关于食品安全与化学的论文

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2024-01-10

*>一、食品安全性体现在哪些方面？ 根据世界卫生组织的定义，食品安全（foodsafety）是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。食品安全是所有对人体健康造成急性或慢性损害的危险都不存在，是一个绝对概念。 按目前的认识水平，...*

>一、食品安全性体现在哪些方面？

根据世界卫生组织的定义，食品安全（foodsafety）是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。食品安全是所有对人体健康造成急性或慢性损害的危险都不存在，是一个绝对概念。 按目前的认识水平，食品安全性可包含以下各方面内容： 营养摄入的平衡、动物疾病的检疫、食品中农药或兽药残留的控制、细菌耐药性的监控、加工和贮存过程中有害物质和有害微生物的检查、环境污染物的检查和转基因食品的安全性评价等。涉及的学科有：营养学、医学、兽医学、药物毒理学和环境毒理学、分析化学、微生物学、微生态学及生物化学等。

在我国，食品安全性体现在：

1.现有的体制下食品安全管理涉及的部门有：卫生部、农业部、国家环保局、国家医药管理局、国家质量监督检验检疫总局以及各级地方政府等。

2.与食品安全相关的管理法规有：食品卫生法、动物卫生法、环境保护法、药品管理法、动植物检疫法、兽药管理条例、农药管理条例、饲料和饲料添加剂管理条例等，还有相关的国家标准、行业标准和企业标准等。

3.随着对食品安全认识的深入，我国各有关部门需要加强协作，对上述管理法规和有关标准做出了必要的修改和完善：

（1）增加食品安全检查的项目，提高和改进食品安全检查的技术；

（2）对食品生产者和消费者大力开展食品安全知识的教育。

4.保证食品安全最基本的措施是形成良好的食品链，其中提高食品生产的水平是基础。我们积极开展科学研究采用高新技术，少用或不用农药和兽药提倡生产无公害食品和有机食品等。“无公害食品”首先是模范遵守我国上述管理法规和有关标准，在生产和加工过程中严格执行全面质量管理以保证得到安全且味道好的高质量食品。

>二、食源性疾病日益增加的原因有哪些？

食源性疾病是指通过摄食而进入人体的有害有毒物质（包括生物性病原体）等致病因子所造成的疾病。一般可分为感染性和中毒性，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫以及化学性有毒有害物质所引起的疾病。食源性疾患的发病率居各种疾病总发病率的前例，是当前世界上最突出的卫生问题。

食源性疾病日益增加的原因主要有：

1．环境破坏，沙漠化，人口增多，都市化，耕地面积减少，粮食——为了保障供给，农药的使用量越来越大，种类越来越多，害虫通过自然选择和耐药性，有加重了农药的使用量。

2．环境污染使在食品生产、运输、储藏、加工销售及食用中受到生物性和化学性污染的机会明显增加。特别是当食品加工中由缺乏卫生知识人员的不规范操作，或有意使用低劣的加工原料，造成的食物中毒危害尤其巨大。

3．不清洁的饮用水源是最常见的食源性病原载体之一。

① 安全的饮用水供应不足以及大量人口饮用卫生不合格的生活饮用水加剧食源性病原体的传播； ② 集中供水不足，水质恶化，水厂工艺落后、设施简陋陈旧等。

4．全球一些新发现的食源性致病菌、新的化学污染物等，以及已被控制的一些食源性致病菌的重新

出现和流行也是食源性疾病不断上升的因素。

5．转基因食品：WHO发表报告称转基因食品暂告安全。

6．饮食模式的改变，例如对生鲜食品和为彻底加热食品的偏爱、和食品的加工至消费间隔时间的延长、不在家中进餐时尚的流行等均是微生物性食源性疾病发病率上升的原因。新的致病微生物和那些以前与食品无关的致病性微生物也是一个重要的公共卫生问题。

7．食品卫生监督检验手段的落后及政府投入不足是发展中国家食源性疾病不断上升的重要原因

8．其他原因，例如大量人口跨国流动和大量国际食品、饲料贸易等也课引起食源性致病菌在全国范围内迅速传播。

>三、保证食品安全的加工措施有哪些？采取这些措施的原因是什么？

加工措施：1.加热；2.冷冻保藏；3.干藏；4.高渗；5.烟熏；6.气调；7.化学保藏；8.辐射；9.生物方法

采取这些措施的原因：为了保证食品的安全而采取的加工措施，其实是为了延长食品的保质期。 若短时间保藏，有两个原则：（1）尽可能延长活体生命 ；（2） 如果必须终止生命，应该马上洗净，然后把温度降下来（杀灭微生物和抑制微生物）。

若要长时间保藏 则需控制多种因素：（1）控制微生物，以上列举的加工措施基本上都是为了控制微生物；（2）控制酶和其它因素，控制微生物的方法很多也能控制酶反应及生化反应，但不一定能完全覆盖。（冷藏可以抑制微生物但不能抑制酶。加热、辐射、干藏也类似）；（3）其他影响因素：包括昆虫、水分、氧、光可以通过包装来解决。

维持食品最低生命活动的保藏方法。如：冷藏法、气调法

抑制变质因素的活动达到食品保藏目的的方法。如：冷冻、干藏、腌制、熏制、化学保藏、改性气体包装保藏

利用无菌原理的保藏方法。如：罐藏、辐照保藏、无菌包装

>四、转基因食品的安全性问题在哪里？这些问题对于公众意味着什么？

转基因食品，可以理解为是含有转基因生物成分或者利用转基因生物生产加工的食品，属于新资源食品范畴。对于转基因食品的安全性问题一直存在着广泛的争议。转基因食品的安全性问题可以从以下两个因素分析：

1.食物安全性因素：

（1）转基因产物的直接影响：包括营养成分、毒性或增加食物过敏性物质的可能；

（2）转基因间接影响：经遗传工程修饰的基因片段导入后，引发基因突变或改变代谢途径，致使其最终产物可能含有新的成分或改变现有成分的含量所造成的间接影响；

（3）植物里导入了具有抗除草剂或毒杀虫功能的基因后，它是否也象其他有害物质一样能通过食物链进入人体内；

（4）转基因食品经由胃肠道的吸收而将基因转移至胃肠道微生物中，从而对人体健康造成影响

2.环境安全性因素：

（1）转基因生物对农业和生态环境的影响；

（2）产生超级杂草的可能；

（3）种植抗虫转基因作物后可能使害虫产生免疫并遗传、从而产生更加难以消灭的“超级害虫”；

（4）转基因向非目标生物漂移的可能性；

（5）其他生物吃了转基因食物是否会产生畸变或灭绝；

（6）转基因生物是否会破坏生物的多样性等。

对于公众来说，转基因食品迅猛发展的速度已经超出了他们的理解能力，加上各有所图的利益集团有目的的宣传，人们获得信息的渠道、科学的分辨能力、对新知识的认知程度和理解方式又是千差万别，使

他们对转基因食品产生不同态度，从而引发争论。支持的一派可能认为这解决了粮食短缺的问题，且转基因食品确实是方便种植又美观可口；不支持的一派则认为，转基因食品威胁到了自己的生命，觉得转基因食品是利多于弊。这些问题的提出，对于公众来说可能更在乎转基因食品的坏处，所以很容易让公众投向不支持转基因食品的一派。

>五、食品添加剂分哪几大类？各类的定义是什么？

目前我国的食品添加剂有202\_多种，共有22类，分别是(1)防腐剂(2)抗氧化剂(3)发色剂(4)漂白剂

(5)酸味剂(6)凝固剂(7)疏松剂(8)增稠剂(9)消泡剂(10)甜味剂(11)着色剂(12)乳化剂(13)品质改良剂(14)抗结剂(15)增味剂(16)酶制剂(17)被膜剂(18)发泡剂(19)保鲜剂(20)香料(21)营养强化剂(22)其他添加剂。

主要分为 ：抗氧化剂、漂白剂、色素、护色剂、酶制剂、防腐剂和甜味剂，分为天然和人工合成两种。

1．抗氧化剂：是阻止氧气不良影响的物质。食物中抗氧化剂能够保护食物免受氧化损伤而变质。

2．漂白剂：漂白剂是一些化学物品，透过氧化反应以达至漂白物品的功用，而把一些物品漂白即把它的颜色去除或变淡。

3．色素：被人适量食用的可使食物在一定程度上改变原有颜色的食品添加剂。

4．护色剂：又称发色剂。在食品的加工过程中，为了改善或保护食品的色泽，除了使用色素直接对食品进行着色外，有时还需要添加适量的发色剂，使制品呈现良好的色泽

5．酶制剂：指从生物中提取的具有酶特性的一类物质，主要作用是催化食品加工过程中各种化学反应，改进食品加工方法。中国已批准的有木瓜蛋白酶、α—淀粉酶制剂、精制果胶酶、β—葡萄糖酶等6种。酶制剂来源于生物，一般地说较为安全，可按生产需要适量使用。

6．防腐剂：指天然或合成的化学成分，用于加入食品、药品、颜料、生物标本等，以延迟微生物生长或化学变化引起的腐F败。亚硝酸盐及二氧化硫是常用的防腐剂之一。

7．甜味剂：指赋予食品或饲料以甜味，提高食品品质，满足人们对食品需求的食物添加剂。应具备以下特点：安全性高、引起味觉良好、稳定性高、水溶性好，并且价格合理。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！