

《食品毒理学》

课程名称		食品毒理学			课程编号	1830287	
英文名称		Food Toxicology			课程类型	专业基础	
学时	36	其中：理论学时	36	实验学时	0	实践学时	0
学分	2	预修课程	食品化学、食品微生物、食品加工工艺原理等		适用对象	食品质量与安全	
课程简介 (200 字左右)		<p>食品毒理学是指借助于基础毒理学的基本原理和方法，研究食品中的有毒有害化学物质的性质、来源及对人体的损害作用和作用机制，评价其安全性，并确定其安全限量以及制定预防管理措施的一门学科。</p> <p>本课程覆盖了和人类食物链及食品工业相关的毒理学基本概念、原理和方法。主要包括剂量反应关系、毒物的吸收、分布、储存、生物转运和转化、化学物质的一般毒作用机制和分子机制、化学物质的致畸、致癌和致突变作用、免疫毒性、以及化学物质毒理学安全性的评估方法；对常见的动植物产品中存在的天然有害物质、细菌毒素、真菌毒素、食品加工过程形成的有毒有害物质、农兽药残留、环境污染物、辐射食品、转基因食品、食品纳米技术、以及食品添加剂的相关毒理学知识都有深入的讨论。</p>					