

BÀI GIỚI THIỆU SÁCH THÁNG 01/2023

Bộ sách "Độc chất và An toàn thực phẩm"

Kính thưa quý thầy cô giáo!

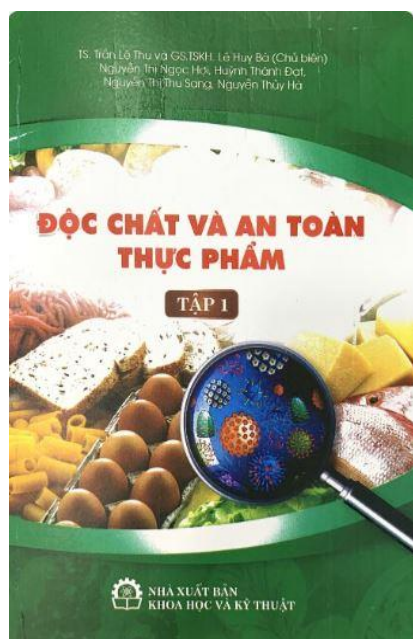
Các bạn học sinh yêu quý!

Thực phẩm những ngày Tết được tiêu thụ với số lượng lớn nhất trong năm. Đây cũng là thời điểm nhiều thực phẩm không rõ nguồn gốc, chất lượng kém, hàng nhái, hàng giả được trà trộn đưa vào thị trường. Chính vì vậy, an toàn thực phẩm dịp Tết là vấn đề rất được quan tâm.



Nhân dịp này em xin giới thiệu đến quý Thầy, cô cùng các em học sinh Bộ sách "Độc chất và An toàn thực phẩm". Bộ sách gồm 2 tập đề cập đến nguyên lý độc học thực phẩm, giới thiệu những loại độc chất điển hình và phổ biến nhất trong lĩnh vực đồ ăn, đồ uống, xâm nhiễm từ chất thải công nghiệp, sinh hoạt đô thị, khu dân cư, hay do lối sống hàng ngày không khoa học

của chúng ta. Vấn đề An toàn thực phẩm đã và đang được đưa lên vị trí hàng đầu. Để hạn chế, phòng ngừa những nguy cơ tiềm ẩn có thể xảy ra, mọi người chúng ta cần có những hiểu biết cụ thể về độc chất thực phẩm, và An toàn thực phẩm. Câu hỏi đặt ra: "Như thế nào gọi là An toàn thực phẩm và Phải An toàn bao nhiêu là đủ?". Nếu chỉ quan tâm bệnh lý và hiện tượng phơi nhiễm ngộ độc mà không chú ý đến độc chất và tạo sự An toàn thực phẩm, thì khi phát hiện thấy bệnh thì đã quá trễ (như ung thư chẳng hạn). Bên cạnh đó, việc thực thi các quy định của pháp luật về sản xuất, sử dụng và thải độc chất thải độc hại gây hại thực phẩm phải được kiểm soát chặt chẽ trong ngưỡng an toàn. Ngoài ra, đối với mỗi người, tự xây dựng cho mình, cho gia đình và cộng đồng một mô cách sống, sinh hoạt phải sạch, lành mạnh, "thật sự An toàn" tránh việc sử dụng các đồ ăn, thức uống có nguy cơ gây độc cao. Các tác giả của sách, GS TSKH. Lê Huy Bá-TS Trần Lệ Thu (đồng chủ biên) cùng với nhóm tác giả: ThS Nguyễn Thị Ngọc Hoi, ThS Huỳnh Thành Đạt, ThS Nguyễn Thị Thu Sang, ThS Nguyễn Thủy Hà đã và đang nhiều năm nghiên cứu, giảng dạy Đại học và trên Đại học trong lĩnh vực Độc học thực phẩm và An toàn thực phẩm tại Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP HCM (HUFI).



Tập 1 của bộ sách trình bày tổng quan về độc học thực phẩm, thực phẩm có nguồn gốc thực vật không an toàn khi có chứa độc chất độc tố, thịt động vật không an toàn khi có chứa độc chất, độc tố, thực phẩm không an toàn do: nhiễm vi sinh vật và ký sinh trùng, độc chất tồn dư trong quá trình trồng trọt, do độc chất xâm nhiễm, tồn dư trong quá trình chăn nuôi, chế biến sản phẩm, sử dụng phụ gia và chất bảo quản, đồ uống không cồn không an toàn khi nó sinh ra độc chất, an toàn thực phẩm liên quan đến độc tố thần kinh, bàn về vấn đề an toàn thực phẩm.

Nội dung của cuốn sách gồm các phần sau:

Chương 1: Tổng quan về độc học thực phẩm

Chương 2: Thực phẩm có nguồn gốc thực vật không an

toàn khi có chứa độc chất tố

Chương 3: Thịt động vật không an toàn khi có chứa độc chất, độc tố

Chương 4: Thực phẩm không an toàn do nhiễm vi sinh vật và ký sinh trùng

Chương 5: Thực phẩm không an toàn do độc chất tồn dư trong quá trình trồng trọt

Chương 6: Thực phẩm không an toàn do độc chất xâm nhiễm, tồn dư trong quá trình chăn nuôi

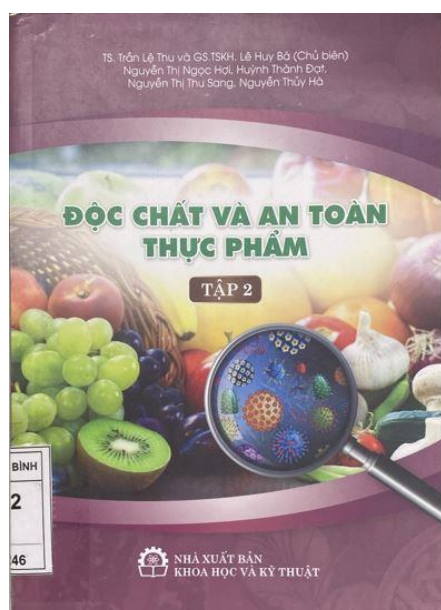
Chương 7: Thực phẩm không an toàn do độc chất hình thành và tích lũy trong chế biến sản phẩm

Chương 8: Thực phẩm không an toàn do độc chất sinh ra khi sử dụng phụ gia và chất bảo quản

Chương 9: Đồ uống không cồn sẽ không an toàn khi nó sinh ra độc chất

Chương 10: An toàn thực phẩm liên quan đến độc tố thần kinh

Chương 11: Bàn về vấn đề an toàn thực phẩm



Tập 2 của bộ sách trình bày an toàn thực phẩm khi sử dụng vitamin quá liều, gây độc tính, an toàn thực phẩm với các acid amin chứa lưu huỳnh oxy hoá, cafein trong chế độ ăn kiêng và độc tính của nó, phân tích rủi ro và lợi ích của việc bổ sung vitamin, dinh dưỡng cho bệnh nhân sau khi ngộ độc do nhiễm khuẩn, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm HACCP CODEX, hành vi con người và vấn đề an toàn thực phẩm cộng đồng, quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Nội dung của cuốn sách gồm các phần sau:

Chương 12: An toàn thực phẩm khi sử dụng vitamin quá liều, gây độc tính

Chương 13: An toàn thực phẩm với các acid amin chứa lưu huỳnh oxy hoá

Chương 14: Cafein trong chế độ ăn kiêng và độc tính của nó

Chương 15: Phân tích rủi ro và lợi ích của việc bổ sung vitamin

Chương 16: Dinh dưỡng cho bệnh nhân sau khi ngộ độc do nhiễm khuẩn

Chương 17: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm HACCP CODEX

Chương 18: Hành vi con người và vấn đề an toàn thực phẩm cộng đồng

Chương 19: Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Chương 20: Công tác đảm bảo an toàn thực phẩm

Bộ sách: “Độc chất và an toàn thực phẩm”. Tên tác giả: TS. Trần Lệ Thu- GS. TSKH. Lê Huy Bá (Chủ biên), do Nhà xuất bản: Khoa học và Kỹ thuật, Năm xuất bản: 2019, sách gồm 504 trang

Kính mời quý Thầy, cô cùng các em cùng tìm đọc.

Kính chúc quý Thầy, cô và các em học sinh vui vẻ và hạnh phúc.