

# 《食品免疫学》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2007年08月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502596033

丛书名：普通高等教育“十一五”规划教材

## 内容简介

食品免疫学是食品科学与工程、食品质量与安全专业一门重要的专业基础课，本书是根据上述两个专业的教学特点，并参考生物医学专业的教学要求编写而成的。

编写本书的目的是使学生能够掌握生命机体免疫的基本规律，从免疫系统、免疫反应、食品免疫、免疫学技术多层次探讨食品免疫学及技术。为今后专业课的学习打下良好基础。全书共分7章38节，重点讨论了免疫学概论、抗原和抗体、食品营养和免疫、食物过敏、食品中毒物的免疫化学、新型现代食品和免疫、食品检验与免疫技术等，特别介绍了现代免疫学研究技术、单克隆抗体、基因工程和抗体库技术与生物科学的相互关系及应用等。

本书既可作为食品科学及其相关专业本科生、硕士研究生“食品免疫学”课程教材，也可作为农畜牧业、生物制药、卫生免疫等相关专业从事免疫学教学及科研工作者的参考用书。

## 目录

### 第一章 免疫学概论

#### 第一节 免疫学发展概况

- 一、经验免疫学时期
- 二、经典免疫学时期
- 三、近代免疫学时期
- 四、现代免疫学时期

#### 第二节 免疫系统

- 一、免疫器官
- 二、免疫细胞
- 三、抗原和抗体
- 四、细胞因子
- 五、免疫系统的功能

#### 第三节 补体系统

- 一、补体系统的结构和组成
- 二、补体活化的途径
- 三、补体的作用

#### 第四节 免疫细胞膜分子

- 一、主要组织相容性抗原
- 二、人类HLA复合体
- 三、HLA的分布
- 四、MHC分子的作用
- 五、HLA在医学中的应用

#### 第五节 免疫应答

- 一、免疫应答的基本过程
- 二、免疫应答的定位
- 三、免疫应答的类型
- 四、抗体的产生
- 五、免疫记忆
- 六、体液免疫的效应
- 七、体液免疫的调节
- 八、T细胞介导的免疫应答

小结

参考文献

## 第二章 抗原和抗体

### 第一节 抗原

- 一、抗原的分类
- 二、抗原的免疫原性
- 三、抗原的特异性
- 四、半抗原及其应用
- 五、超抗原
- 六、天然抗原的表位

### 第二节 抗体

- 一、免疫球蛋白的结构
- 二、抗体的类别
- 三、抗体的主要生物活性

### 第三节 抗体工程

- 一、人工抗体的发展
- 二、细胞工程抗体
- 三、基因工程抗体
- 四、抗体库技术
- 五、抗体分子的应用

### 第四节 抗原抗体反应

- 一、抗原抗体反应的化学本质(原理)
- 二、抗原抗体反应的特点
- 三、影响抗原抗体反应的因素
- 四、抗原抗体反应的种类

小结

参考文献

## 第三章 食品营养和免疫

### 第一节 中医对食品营养和免疫关系的认识

### 第二节 食品营养素和免疫的关系

- 一、维生素和免疫
- 二、氨基酸和蛋白质与免疫
- 三、脂肪酸和免疫调节
- 四、微量元素和矿物质的免疫作用

五、糖类物质和免疫

六、核酸和核苷酸的免疫调节作用

七、食物中的一些活性成分

第三节 微生态营养和免疫

一、微生态免疫的主要内容

二、微生态调节剂

第四节 营养障碍和免疫

一、营养状态和细胞因子的生成

二、营养对淋巴器官的影响

三、营养对细胞免疫功能的影响

四、营养不良对抗体生产的影响

五、营养不良对补体系统的影响

六、营养对吞噬细胞作用的影响

.....

第四章 食物过敏

第五章 食品中毒物的免疫化学

第六章 新型现代食品和免疫

第七章 食品检验与免疫技术

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)