第一图书网, tushu007.com

<<农产品质量安全100问>>

图书基本信息

书名：<<农产品质量安全100问>>

13位ISBN编号：9787109132313

10位ISBN编号：7109132315

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：孙政才 著

页数：79

版权说明：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：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

全书就农产品质量安全概念、农产品安全生产基本知识、农产品安全消费常识等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了100个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

希望《农产品质量安全100问》能够适应广大基层农技人员和农民的所想、所需，起到有益的指导与帮助作用。

书籍目录

前言一、农产品质量安全概念1.什么是安全的食用农产品？
2.我国食用农产品的安全现状如何？
3.如何安全消费食用农产品？
4.不使用任何农药生产出来的农产品就是无公害农产品吗？
5.无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志是什么？
6.无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和关系是什么？
7.食用农产品标准及分类是什么？
8.如何获取食用农产品标准？
9.食品标签中的HACCP、GMP、SSOP、ISO代表什么含义？
10.买到假冒劣质农产品后该怎么办？
11.根据《农产品质量安全法》规定，哪些农产品不得在市场上销售？
12.《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识有哪些要求？
二、农产品安全生产基本知识13.种植业农产品安全生产中，如何进行产地选择？
14.选购农业生产资料应注意什么？
15.如何选择和处理种子？
16.如何科学合理使用农药？
17.农作物采收与加工过程中需要注意什么？
18.种植产品包装与运输中，如何保障质量安全？
19.畜禽产品安全生产中，如何进行场址选择？
20.畜禽安全饲养管理中，对工作人员有什么要求？
21.畜禽安全饲养管理中，对饲料有什么要求？
22.如何安全使用兽药？
23.畜禽产品加工中应如何保证质量安全？
24.渔业产品安全生产中，如何进行场址选择和设施购置？
25.水产养殖安全生产中，投苗前需要做什么准备？
26.水产养殖安全生产中，如何选购和放养苗种？
27.水产养殖如何安全使用饲料？
28.水产养殖如何进行安全的用水管理？
29.水产品的捕获和运输中是如何保障质量安全的？
30.为了保障捕捞水产品的质量安全，渔船和捕捞设备应达到哪些要求？
31.捕捞水产品如何安全保鲜？
32.要保障捕捞水产品的质量安全，运输时应注意什么？
33.水产品加工如何保障质量安全？
34.食用农产品的可追溯体系是什么？
三、农产品安全消费常识35.怎样鉴别和处理发霉大米？
36.陈化粮可食用吗？
37.怎样选购面粉？
38.如何鉴别染色小米？
39.如何识别真假黑米？
40.如何防止花生、大豆、芝麻等油料农产品中黄曲霉毒素的危害？
41.各种食用油的营养成分如何，如何吃出健康？
42.蔬菜中的主要污染物有哪些？
43.蔬菜中的污染物有何危害？
44.有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗？
45.购买的新鲜蔬菜应先浸泡几小时后方能食用，这种观点正确吗？

46.什么是蚕豆病？
47.土豆发芽能吃吗？
48.如何预防四季豆中毒？
49.野菜都是安全蔬菜，这种观点正确吗？
50.如何购买和食用野生食用菌？
51.如何选购银耳和竹荪？
52.如何选购灵芝破壁孢子粉？
53.如何鉴别黄花菜质量？
54.如何正确选购黄花菜？
55.如何正确食用干黄花菜？
56.如何鉴别笋干质量优劣？
57.怎样选购腐竹？
58.为什么腐竹生产中严禁使用“吊白块”？
59.如何识别优劣豆腐皮？
60.水果带皮吃好还是削皮吃好？
61.部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗？
62.怎样科学食用水果？
63.菠萝在食用时应该注意什么问题？
64.芒果在食用时应注意什么问题？
65.杨梅在食用时应注意什么问题？
66.菠萝蜜在食用时应注意什么问题？
67.什么样的香蕉是可以安全食用的？
68.如何科学合理地饮茶？
69.如何保管茶叶？
70.喝牛奶要注意什么？
71.牛奶口味淡与浓，是否与质量有关？
72.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？
73.为什么要喝“无抗奶”？
74.为什么牛奶不能冷冻保存？
75.为什么酸奶是一种良好的保健食品？
76.乳酸菌饮料与乳酸饮料有什么区别？
77.如何食用蜂蜜？
78.如何贮存蜂蜜？
79.什么样的蜂胶产品才是安全可靠的？
80.蜂胶产品的服用量多少为合适？
81.为什么鲜蜂王浆必须冷冻保存？
82.如何正确认识蜂王浆中的激素？
83.如何科学食用蜂花粉？
84.如何科学贮存蜂花粉？
85.如何通过感官检验辨别畜禽肉的新鲜度？
86.如何鉴别注水肉？
87.如何鉴别母猪肉？
88.什么是冷却排酸肉？
89.如何辨别冷却排酸肉？
90.如何区分羊肉、猪肉与狗肉？
91.选购鲜猪肉应该注意什么？
92.选购牛羊肉应该注意什么？

93.选购禽肉应该注意什么？
94.选购肉类制品应该注意什么？
95.瘦肉精有什么危害？
96.氯霉素有什么危害？
97.影响水产品安全的主要因素有哪些？
98.如何判断蟹类的新鲜程度？
99.多宝鱼还能食用吗？
100.所有的红心鸭蛋都不能吃吗？
主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

版权说明

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:http://www.tushu007.com