<<伪劣食品鉴别大全>>

图书基本信息

书名：<<伪劣食品鉴别大全>>

13位ISBN编号：9787122069146

10位ISBN编号：7122069141

出版时间：2010-1

出版单位：化学工业

作者：董淑炎 编

页数：203

字数：177000

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>

<<伪劣食品鉴别大全>>

前言

民以食为天，食品是人类赖以生存的物质基础和基本保障。随着我国人民生活水平的不断提高，自我保健意识的逐步增强，人们愈来愈重视饮食与健康的关系，食品消费需求正向优质、营养、安全方向发展。国家为了亿万百姓的生命与健康，为了社会的稳定与和谐，在十一届全国人大常委会第七次会议上通过了《食品安全法》，已于2009年6月1日起实施，对食品安全更加严格监管。

然而，在现实生活中，不法商贩掺伪造假的现象仍然较多，以次充好、以假充真，轻者损害了消费者的经济利益，重者还会造成损害消费者健康的重大后果。

特别是一些不法经营户，在城乡众多农贸市场销售假冒伪劣食品，给食品安全监管造成一定难度。

为帮助广大消费者提高识别假冒伪劣食品的能力，我们将近年来全国各地市场上查验出的一些假冒伪劣食品进行整理和分类，分别指出各种假冒伪劣食品的特征和容易掌握的感官识别方法，编写了《伪劣食品鉴别大全》一书。

本书以通俗易懂为原则，对各类食品所具有的感官特征进行深入浅出的叙述，重点以提高感官识别的准确为主。

希望本书能有助于广大读者在生产生活中识别优质、劣质、掺伪、假冒食品，以避免经济损失和身体伤害。

本书由董淑炎主编，钱志刚副主编，参编人员有杨玲、董楣、欧亮、边小媛。由于编者水平和掌握的资料有限，不妥之处在所难免，敬请读者批评指正。

<<伪劣食品鉴别大全>>

内容概要

本书主要介绍如何根据颜色、形状、质地、气味、滋味、黏度、口感、密度、熔点等方面来鉴别伪劣食品，偏重感官鉴别，不涉及复杂的仪器，方法简单易用，便于消费者掌握。书中对所涉及的食物分门别类，包括粮食类、植物油类、畜肉类、蔬菜类、果品类、名贵滋补食品等，内容全面。

本书可供质监、工商、卫生监督人员和企业、家庭食品原料采购人员参考。

<<伪劣食品鉴别大全>>

书籍目录

绪论 1.食品掺伪的方式 2.感官鉴别食品 3.认识安全食品标志 4.选购食品的总原则 5.包装食品“进口”之前须十看

一、粮食类食品 1.鉴别稻谷的优劣 2.选购优质大米 3.有问题大米巧鉴别 4.选购优质黑米 5.鉴别染色黑米 6.糯米中掺大米巧鉴别 7.选购粽子 8.识别有毒返青粽叶粽子 9.米粉中掺增白剂巧识别 10.选购小麦 11.面粉好坏有讲究 12.面粉并非越白越好 13.慎食硫黄熏蒸雪白面食 14.面食制品中掺入增白剂的鉴别 15.食品中掺硼砂 16.挑选方便面有学问 17.好坏挂面巧鉴别 18.米面速冻制品选购 19.如何挑选面筋 20.选购优质玉米 21.识别高粱质量优劣 22.当心染色小“黄”米 23.选购优质大豆 24.识别大豆粉中掺玉米粉 25.识别有问题的豆芽 26.豆浆优劣鉴别法 27.识别豆浆中掺假 28.选购豆腐的窍门 29.选购豆腐干 30.选购优质豆腐泡 31.不买劣质豆腐皮 32.购买腐竹要注意 33.劣质红腐乳不能买 34.选购青腐乳 35.识别掺假绿豆凉粉 36.眼看手试选芝麻 37.劣质粉丝鉴别法 38.粉丝掺假花样多

二、植物油类食品 三、畜肉类食品 四、奶类食品 五、禽类食品及制品 六、蛋类食品 七、水产类食品 八、名贵滋补食品 九、蔬菜类食品 十、果品类食品 十一、调味类食品 十二、饮品类食品 十三、糕点类食品 参考文献

<<伪劣食品鉴别大全>>

章节摘录

(2) 泡发有毒海蜇市场上有些不法商贩, 就是利用吊白块或甲醛的防腐及漂白功能来泡发海蜇等食品, 使这些食品看上去不但鲜亮、洁净, 而且还不腐烂、保存时间长。

吊白块易溶于水, 可在水中分解产生甲醛。

甲醛进入人体, 可导致急性中毒。

倘若经常食用这种含有甲醛的食品, 其潜在的危害是致命的。

(3) 人造海蜇人造海蜇系用褐藻酸钠、明胶为主, 再加以调料而制成。

色泽微黄或呈乳白色, 脆而缺乏韧性, 牵拉时易于断裂, 口感粗糙如嚼粉皮并略带涩味。

天然海蜇系海洋中根口水母科生物, 捕获后再经盐矾腌制加工而成。

外观呈乳白色、肉黄色、淡黄色, 表面湿润而光泽, 牵拉时不易折断, 口咬时发出响声, 并有韧性, 其形状呈自然圆形, 无破边。

29. 选购贝类贝类应以死活作为可否食用的界限, 凡死亡的贝类两壳常分开, 但也有个别闭合的。

将贝类静置一些时间后, 用脚或其他重物突然触动, 活贝即发出较响的嗤嗤声(受惊后两壳合闭之声), 否则发出声音较轻。

对于发出声音较轻的贝体采用放手掌上测重和相互敲击听音等法来检验。

凡死亡但未张壳的贝体一般都较轻, 相互敲击时发出咯咯的空音(但如内部积有泥沙反而会较重)。

活的贝体在相互敲击时发出笃笃的实音。

<<伪劣食品鉴别大全>>

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>