

<<揭秘添加剂的真相>>

图书基本信息

书名：<<揭秘添加剂的真相>>

13位ISBN编号：9787307091559

10位ISBN编号：7307091550

出版时间：2011-12

出版单位：武汉大学

作者：小彭宇

页数：186

字数：130000

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>

<<揭秘添加剂的真相>>

内容概要

《揭秘添加剂的真相》缘起一则帖子——因为帖子受欢迎的程度超出想象才催生成书。小彭宇和天使捧眼会在《揭秘添加剂的真相》中一路带着大家去探索大家熟悉而又陌生的食品王国，探索路上有爆料也有笑料，那么究竟在最后能不能打败邪恶公主勇救魔王呢？答案最后揭晓。

<<揭秘添加剂的真相>>

作者简介

小彭宇就是我，原名不详(资料已丢失，欠奉)，男，曾效力于伟大的食品工业，关键是——贪吃，由此才诞生出这本关于吃的书，P5，为了防止世界被破坏，为了爱与正义，为了不被敌人追杀，我迫不得已用了马甲，你懂的。

<<揭秘添加剂的真相>>

书籍目录

前言

第一章 防腐剂华丽登场

“本品绝不含防腐剂”

“防腐剂好可怕”

防腐剂到底吃多少才有危险?

第二章 肉食品行业的那些秘密

一只猪的一生

瘦肉精是什么?

什么是冷鲜肉?

火腿肠是怎样炼成的?

牛肉干的猫腻

你吃的这块真的是肉吗?

激素养殖是不是真的?

第三章 水产品怪物来袭

孔雀石绿究竟是什么?

避孕药能喂鱼吗?

鱼丸里面有多少鱼肉?

“铁板鱿鱼”背后的故事

第四章 遭遇致胖物

被滥用的添加剂

饮料知多少?

氢化植物油，你伤不起!

快餐总是别有心机!

起云剂，疑云四起!

国外的都是好东西?

第五章 问题食品，未完待续

泡椒凤爪的诞生

硫黄、双氧水、火碱开创新的世界

地沟油——今天你吃了没有?

“蜘蛛鸡”到底有没有?

烤羊肉?也许不是呢!

染色之后才漂亮!

蔗糖和淀粉糊精：蜂蜜?

乳制品口感之谜

各种消息孰真孰假?

火锅涮的是什么?

吃了发霉粽子，流产了!

黄瓜，你怎么了?

离谱的豆芽

鲜榨果汁鲜不鲜?

臭豆腐，要不得!

转基因，我不怕!

膨大剂西瓜根本不是秘密!

染色馒头和回收面包是一对儿

你猜有多少“好玩儿的”食品?

<<揭秘添加剂的真相>>

酸奶好不好?

你喜欢餐馆，餐馆不喜欢你!

番外篇：决战

外一章 做个有心人，总不会吃亏

分清楚有机食品，绿色食品，无公害食品

听专家的，靠谱吗?

商人、农产自己吃不吃?

练就火眼金睛，非一日之功!

后记

<<揭秘添加剂的真相>>

章节摘录

最搞笑的是我曾经喜欢的一本推理类杂志上居然还用此手法（让人先吃虾再吃维生素C）杀死了一个人！

看起来反应是没错，但是你得考虑它的量啊！

不说能不能在人体内进行反应，就算真可以，你得吃多少虾才能毒死自己？

还是算了吧。

“某爱吃方便面少年死亡，检测发现其爱吃泡面尤其是桶面，结果胃壁上有一层厚厚的蜡质，抢救无效……”当时看了吓我一大跳，方便面以前也吃不少，但是对它的理解就是垃圾食品，没想到这还要了人命了？

但是你细细想想，咱不用试验都可以破解。

假设泡面桶壁上真的有一层蜡质，被热水泡了它就化了。

好的，蜡质要多少度才能化？

想想蜡烛那蜡油的温度吧。

你吃的面总不能50 就喝下去吧？

舌头都烫掉了也不用介意什么蜡质凝结在胃壁上了。

低于这个温度那蜡质也是凝固的对吧，那么如果有也是浮在上面的“蜡花”，你看到这个东西还会故意喝下去？

所以，这又是假消息。

……

<<揭秘添加剂的真相>>

编辑推荐

美味汉堡，苍蝇不叮？
陈年月饼，温润如玉？

<<揭秘添加剂的真相>>

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>