第一图书网, tushu007.com

<<畜产品安全消费问答>>

图书基本信息

书名：<<畜产品安全消费问答>>

13位ISBN编号：9787508275611

10位ISBN编号：7508275616

出版时间：2012-8

出版时间：金盾出版社

作者：周景明，刘海燕　主编

页数：238

字数：223000

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

畜产品的安全问题关系到人类的健康，贯穿于生产、流通列消费各个环节。
加强质量意识，擦亮识别慧眼，不做雾里看花的消费者就从这本书开始。
周景明和刘海燕主编的《畜产品安全消费问答》对影响畜产品安全消费的方方面面：质量标志、法律法规标准、原料质量鉴别、营养价值、贮存条件、烹饪技巧、食用禁忌等做了详细解读，对提高人们的消费安全认识，增强营养保健意识很有裨益。

《畜产品安全消费问答》内容丰富，科学实用，适合广大畜产品消费者和生产者阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<畜产品安全消费问答>>

书籍目录

一、标志篇
1. 什么是食品标签?
2. 什么是食品的保质期?
3. 什么是食品的保存期?
4. 不法商家在食品的生产日期和保质期标注方面的不法行为主要有哪些?
5. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志各有什么意思?
6. 什么是中国名牌产品？

7. 申请“中国名牌农产品”称号的产品应具备哪些条件?
8. 食品生产许可证标志QS有什么含义?
9. 什么是GAP?
10. 什么是GMP?
11. 什么是HACCP?
12. 什么是SSOP?
13. 什么是ISO?
14. 什么是ISO90007
15. 什么是农产品地理标志?
16. 什么是中国驰名商标?
17. 什么是原产地域产品标志?
18. 什么是食品包装CQC标志?
19. 什么是定量包装商品“C”标志?
20. 什么是条形码?
21. 在哪些情形下食品应当在其标志上标注中文说明?
22. 食品标志不得标注哪些内容?
23. 哪些食品标志是违法行为?
24. 怎样识别肉类检疫印章？

二、法律法规标准篇
1. 什么是畜产品质量?
2. 什么是畜产品质量安全?
3. 保障畜产品质量安全有哪些重要意义?
4. 建立畜产品质量可追溯系统有哪些意义?
5. 什么是食品质量安全市场准人制度?
6. 什么是畜产品污染?
7. 有哪些食品禁止生产经营?
8. 对食品生产经营人员有哪些要求?
10. 什么是无公害农产品?
11. 什么是绿色食品?
12. 纯天然食品是绿色食品吗?
13. 什么是有机食品?
14. 无公害农产品、绿色食品、有机食品三者主要有哪些区别？

15. 有机食品主要应具备哪些条件?
16. 《动物防疫法》对畜禽屠宰检疫有哪些规定?
17. 食品安全标准包括哪些内容?

18. 实行畜禽定点屠宰有哪些意义和作用?
19. 什么是食品添加剂?
20. 食品添加剂必须符合哪些要求?
21. 使用食品添加剂时应遵循哪些基本原则?
22. 什么是食品防腐剂?
23. 我国对防腐剂的使用有哪些规定?
24. 食品企业和销售者发现产品存在安全隐患时应采取哪些措施?
25. 《国家重大食品安全事故应急预案》对报告范围、报告
26. 确保饮食安全的十条“黄金定律”的内容是什么?
27. “食品安全十二守则，J的内容是什么?
28. 当消费者和经营者发生消费者权益争议时有哪些解决途径?
29. 什么是食品安全事故?
30. 国家建立食品召回制度有哪些意义?
21. 国家对食品广告有哪要求？

三、肉品篇
1. 什么是红肉、白肉和无色肉?
2. 怎样评定畜禽肉的品质?
3. 猪肉有哪些营养价值?
4. 为什么不宜偏食猪肉7
5. 猪肉各部位适合怎样吃?
6. 什么是冷却排酸肉?
7. 与冷却排酸肉相比普通肉有哪些缺点?
8. 为什么猪肉忌大块煮?“
9. 怎样辨别注水肉?
10. 怎样辨别母猪肉?
11. 瘦肉精对人体健康有哪些危害?
12. 怎样避免购买含有瘦肉精的猪肉?
13. 怎样辨别黄疸肉与黄脂肉?
14. 怎样辨别白肌病肉和白肌肉?
15. 怎样辨别羸瘦肉和消瘦肉?
16. 怎样辨别病死猪肉与变质猪肉?
17. 猪肉“发光”主要有哪些原因?
18. 猪肉不宜与哪些食物同食?
19. 猪蹄有哪些营养价值?
20. 怎样清洗猪内脏?
21. 猪皮有哪些营养价值?
22. 猪血对人体健康有哪些营养功效?
23. 牛肉有哪些营养价值?
24. 怎样合理消费牛肉?
25. 怎样烹制能使牛肉软嫩?
26. 什么是“肥牛”?
27. 什么是小白牛肉?
28. 为什么老年人不宜吃牛内脏?
29. 羊肉有哪些营养价值?
30. 山羊肉和绵羊肉有哪些不同?
31. 烹饪时羊肉去膻的方法有哪些?

32. 选购牛羊肉时有哪些注意事项?
33. 吃羊肉时有哪些禁忌?
34. 驴肉有哪些营养价值?
35. 吃狗肉时有哪些注意事项?
36. 为什么心脑血管病患者忌吃狗肉?
37. 兔肉有哪些营养价值?
38. 为什么不宜用绞肉机绞肉馅?
39. 为什么不宜用肉摊上的绞肉机绞肉?
40. 肥肉对人体健康有哪些益处?
41. 为什么胆囊炎患者忌吃肥肉等油腻食物?
42. 为什么关节炎患者忌吃肥肉?
43. 为什么风湿病患者应少吃猪牛羊肉?
44. 瘦肉都是低脂肪吗?
45. 为什么不宜用自来水直接炖肉?
46. 为什么炖肉不宜一直用旺火?
47. 熬肉汤应注意哪些事项?
48. 喝骨头汤可以补钙吗?
49. 为什么宜用冷水炖骨头汤?
50. 为什么骨头汤不宜久煮?
51. 为什么炖骨头汤不宜加醋?
52. 为什么肉在油炸时宜挂糊上浆?
53. 为什么烹饪肉时不宜放碱?
54. 为什么家畜的甲状腺不能食用?
55. 公鸡、母鸡的食疗功效有哪些不同?
56. 鸡肉有哪些营养价值?
57. 怎样去除鸡肉的腥味?
58. 为什么孕妇不宜常吃黄芪炖鸡?
59. 怎样判断烧鸡是否由病死鸡加工成的?
60. 鸡血有哪些营养价值?
61. 哪些人不宜喝鸡汤?
62. 为什么产妇不宜喝老母鸡汤?
63. 婴儿腹泻时可以喝鸡汤吗?
64. 鸭肉有哪些营养价值? ’
65. 老鸡老鸭怎样炖得快?
66. 鸡鸭鱼头能吃吗?
67. 鹅产品有哪些营养价值和功效?
68. 烹饪时怎样处理鹅肠？

69. 鸽肉有哪些营养价值?
70. 鹌鹑肉有哪些营养价值?
71. 选购禽肉时有哪些注意事项?
72. 可以爆炒畜禽肉吗?
73. 动物的哪些器官(部位)不能吃?
74. 肉在烹调过程中会产生杂环胺吗?
75. 鲜肉有哪些包装方式?
76. 什么是冷却肉的货架期?
77. 什么是冷冻肉?

78. 怎样化解冻肉?
79. 肉在加工至半熟后冷冻好吗?
80. 熟肉制品有哪些?
81. 选购肉制品时应注意哪些事项2
82. 为什么吃香肠要适量?
83. 煎炸咸肉有利健康吗?
84. 为什么食用腊肉要有节制7
85. 火腿可以放在冰箱内吗?
86. 烹制火腿时有哪些注意事项?
87. 表面发霉的火腿能吃吗?
88. 为什么不宜多吃午餐肉?
89. 为什么肉干、鱼干要限量食用?
90. “ 风干 ”的肉制品可长期贮存吗?
91. “ 油渣 ”可以食用吗?
92. 食用动物肝脏时有哪些注意事项?
93. 为什么孕妇不宜食用动物肝脏?
94. 吃肉时可以吃蒜吗?
95. 动物性蛋白质摄入过多会导致钙质的大量流失吗?
96. 吃火锅有哪些注意事项?
97. 吃烧烤有哪些注意事项?
98. 哪些人应限量吃肉?
99. 劳累时可以大量食用肉、蛋、鱼吗?
100. 感冒发烧患者为什么不宜食用高蛋白质食物?
101. 为什么骨折患者不宜多吃肉和骨头?
102. 肉品腐败变质与哪些因素有关?
103. 为什么腐败的肉烧煮后也不能吃?
四、蛋品篇
1. 鸡蛋有哪些营养价值?
2. 为什么冰箱里不宜存放未洗净的鸡蛋?
3. 洁蛋有什么意义?
4. 贮存鸡蛋时有哪些注意事项?
5. 哪些人不宜多吃鸡蛋?
6. 哪些鸡蛋不能食用?
7. 为什么“ 营养鸡蛋 ”不能乱吃?
8. 红皮鸡蛋比白皮鸡蛋更有营养吗?
9. “ 土 ”鸡蛋的质量可靠吗?
10. 一天食用几个鸡蛋较为合适?
11. 一为什么早餐不宜只吃鸡蛋?

章节摘录

版权页： 29.羊肉有哪些营养价值？
羊肉是我国人民食用的主要肉类之一。
羊肉有山羊肉、绵羊肉、野羊肉之分，古时称为羧肉、羝肉、羯肉，为全世界普遍的肉品之一。
羊肉较猪肉的肉质要细嫩，较猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量都要少。
中医认为，羊肉性热，有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾、通乳滞带等作用。
羊肉历来被当作冬季进补的重要食品之一。
寒冬常吃羊肉可益气补虚，促进血液循环，增强御寒能力。
羊肉还可增加消化酶，保护胃壁，帮助消化。
一般人都可以食用，尤其适用于体虚胃寒者。
由于羊肉性温偏热，故凡外感、发热、牙痛、心肺火盛者不宜食用。
30.山羊肉和绵羊肉有哪些不同？
从口感上来说，绵羊肉比山羊肉要更好一些，这是由于山羊肉脂肪中含有一种叫4—甲基辛酸的脂肪酸，这种脂肪酸挥发后会产生一种特殊的膻味。
不过，从营养成分来说，山羊肉并不低于绵羊肉。
相比之下，绵羊肉比山羊肉脂肪含量更高，这就是为什么绵羊肉吃起来更加细腻可口的原因。
山羊肉的一个重要特点就是胆固醇含量比绵羊肉低，因此，可以起到防止血管硬化以及心脏病的作用，特别适合高血脂患者和老人食用。
山羊肉和绵羊肉还有一个很大的区别，就是中医上认为，山羊肉是凉性的，而绵羊肉是热性的。
因此，后者具有补养的作用，适合产妇、病人食用；前者则病人最好少吃，普通人吃了以后也要忌口，最好不要再吃凉性的食物和瓜果等。
买肉时，绵羊肉和山羊肉有以下几个鉴别方法：一是看肌肉。
绵羊肉粘手，山羊肉发散，不粘手；二是看肉上的毛形。
绵羊肉毛卷曲，山羊肉硬直；三是看肌肉纤维。
绵羊肉纤维细短，山羊肉纤维粗长；四是看肋骨。
绵羊的肋骨窄而短，山羊的则宽而长。
从吃法上来说，山羊肉更适合清炖和烤羊肉串。
近几年来，由于山羊肉的胆固醇、脂肪含量低，还用它开发出了很多保健食品。
31.烹饪时羊肉去膻的方法有哪些？
羊肉的营养价值很高，色鲜味美，很受消费者欢迎，但羊肉的膻味影响了一些人的食欲。
羊肉膻味主要来自羊肉中的挥发性脂肪酸，若在烹调前设法将其除掉或缓解，便可去除或减轻羊肉膻味。
（1）萝卜：将白萝卜戳上几个洞，放入冷水中和羊肉同煮，滚开后将羊肉捞出即可。
（2）米醋：将羊肉切块放入水中，加点米醋，待煮沸后捞出羊肉，再继续烹调，可去除羊肉膻味。

编辑推荐

《畜产品安全消费问答》内容丰富，科学实用，适合广大畜产品消费者和生产者阅读。

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