第一图书网, tushu007.com

<<世界首创后有机食品>>

图书基本信息

书名：<<世界首创后有机食品>>

13位ISBN编号：9787513620062

10位ISBN编号：7513620067

出版时间：2013-1

出版时间：中国经济出版社

作者：张令玉　著

页数：104

字数：176000

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

内容概要

《三安食品》这本书向您报告的主要内容，是被称之为后有机食品的三安食品。
推出三安食品的目的，就是为人类提供“零农残”保安全的健康食品，开辟可持续发展农业新领域。

您知道，每天您都在食用“有农残”的食品吗?可能您不在意食品“有农残”还是“无农残”，只要好吃、新鲜就满足了。
这是您生活中的最大误区!食品的“农残”在您不知不觉中、每时每刻都在危害着您的健康甚至蚕食您的生命。
请您仔细思考一下您周边为什么有那么多的朋友、同事、邻居患上了癌症、糖尿病、三高症尿等疑难病呢?有一大部分患者是由于他们长期食用“有农残”食品所造成的结果。
当他们恍然大悟时，已为时晚已。

作者简介

张令玉，著名的生命科学家，北京环农工程设计研究院院长兼首席科学家。
自1974年致力于生命科学信息调控技术（Tech-BIA）平台的研究，并应用于生物新药、生物农业、生态环境综合治理等领域的研究。
凭借Tech-BIA技术快速、准确、低成本、效果显著等独特优势，陆续成功地研究出用于生物医药（62）项、生物农业（28项）、生态环境综合治理（18项）的技术成果。
1989年成功地将部分生物制剂推向市场，引起了国内外高度关注。
1993年以美国国家重大利益移民美国，继续研究和应用。
2006年，在党中央、国务院解决“三农”问题的感召下，张令玉教授带着“为数亿农民打工”的报国之心，在北京创建了三安科技。
抓住食品安全问题引发全人类恐慌的时代机遇，用28项创新技术成果，创新三安和创新体制，努力探索和落实胡锦涛总书记作出的“走中国特色现代化农业之路”的宏伟战略部署，力图为解决“三农”问题创新一条新路子。

第一图书网, tushu007.com

<<世界首创后有机食品>>

书籍目录

第一部分　三安超有机食品综述
　一、关键名词解释
　二、三安食品与有机食品的本质区别
　三、三安超有机食品的由来
　四、后有机食品的由来
　五、创新三安食品重大意义
　六、三安超有机食品安全三环节
　七、三安食品与欧盟有机食品安全评价标准的比较
　八、三安超有机食品的价格定位
　九、三安超有机食品的安全认证体系
第二部分　安全评价及权威检测机构检测例证
　一、陈君石院士对三安食品的评价
　二、消费者评价
　三、国内外权威检测机构例证
第三部分　三安食品主要品类特性简述
第四部分　三安食品特性及安全环节

章节摘录

版权页： 插图： 安全无化学的大自然栽培方式，才能生产出安全、丰富维生素和矿物质的高品质水果，水果味道才能富有香甜清脆的野生水果品质。
三安水果（包括各种苹果、桃、梨、杏、李子、葡萄等北方水果，以及橘子、橙子、香蕉、荔枝、龙眼、山竹、红毛丹、榴莲等各种南方水果），都是通过系统化生物技术，打造安全大自然生态环境，再采用生物大自然的生产模式生产出来的。
彻底摆脱了化肥、农药、激素、以及人畜禽粪便、污染的灌溉水等污染源所导致的水果中农药等有害物质残留、品质下降、口感不好的危害。
2.三安水果的生产模式：首先采用三安生物制剂净化污染的土壤、灌溉水、吸附重金属，打造洁净化的大自然生产环境。
然后采用生物制剂全部取代化肥、取代农药等。
创造出与大自然和谐的生物化农业模式。
因此，生产出的所有水果均能达到天然大自然口感，营养丰富的品质。
现代农业（无论是普通农业、绿色农业以及有机农业等）的水果生产模式，必须在污染程度不同的环境条件下，依赖投入化肥，即便是有机水果生产不用化肥，也还必须依赖投入含有“农残”、“药残”等残毒的人畜禽粪便等所谓的有机肥料；必须依赖多种农药为果树防治病虫害，即便是有机水果使用的所谓“低毒”农药，也无法逃脱农药的危害。
实际上这种低毒农药一是用量大，二是往往不能有效防治病虫害，还必须追加剧毒化学药物。
除此之外，为了水果品相好、早上市等，在现代水果栽培中经常使用各种各样的激素，催熟、着色等，这就更加增添了水果中的有害化学品残留，严重危害健康。
大家经常会买到非常甜、色泽鲜美的水果，但其果核还处于嫩而不熟的状态。
这就是现代的各种激素营造的水果，毒性危害健康极为严重。
例如北京人而且许多外地人都知道平谷大桃好吃。
平谷桃是北京水果的地方名牌。
但岂不知，这已经成为过去。
进入化学农业时代，平谷大桃已经不再是50年前天然的大桃味了。
一位北京市重要领导吃了平谷区领导送给他的大桃感叹的说：这哪是桃呀，不但不甜，而且还有大苤辣味（地方口语，即腌咸菜用的芥菜）。
北京市为了找回平谷大桃的自然口味，不但组织各类专家研究攻关，并且还请来了韩国有机水果专家。
经过十多年的艰苦努力，依然没有挽回平谷大桃的不好吃、苤辣味。
自2006年采用三安技术，生产出了50年前的平谷大桃。
不但找回了原来的香甜味道，而且维生素、矿物质含量明显增高。

编辑推荐

《世界首创后有机食品:三安食品》内容翔实，可作为有关高等院校的食品专业、农林专业、环保和生态专业教科书以及生物技术专业的选修课教材。

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