第一图书网, tushu007.com

<<少年科学大讲堂 食品响警报>>

图书基本信息

书名：<<少年科学大讲堂 食品响警报>>

13位ISBN编号：9787532478200

10位ISBN编号：7532478203

出版时间：2009-1

出版时间：少年儿童出版社

作者：张昱

页数：112

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

坐飞机有风险，过马路有风险，现在连吃东西都要冒风险。
从苏丹红到毒奶粉，从疯牛病到口蹄疫，我们每天都要吃下肚子的美味食物，有多少是安全的，有多少会在未来的某一天，让我们后悔得要命呢？
其实，“安全”还是“不安全”，是一个很复杂的问题。
这本小册子，能够让你快速“升级”，成为食品安全领域的专家。
你会想继续研究食品科学，成为一名科学家呢，还是要帮助更多人，成为一名严格遵守道德规范的企业家呢？
看你自己啦！

作者简介

张昱，文艺策划人，科普作家。
追求一切新鲜科技产品，推崇技术进步为人类带来的便捷。
主张了解科技，传播科学，享受生活。

书籍目录

前言一、肉制品——想说爱你不容易盘中肉，哪里来震动世界的疯牛病禽流感：挡不住的头号杀手损失惨重的口蹄疫锐眼识破瘦肉精二、你对牛奶知多少科学喝奶助健康世纪之毒二恶英劣质奶粉喂出“大头娃”三聚氰胺与“肾结石宝宝”珍珠奶茶里有没有奶三、吃菜也有大学问三大污染威胁蔬菜安全化肥污染重金属污染是是非非转基因如何安全吃蔬菜四、添加物食品添加令人忧红彤彤的苏丹红甜蜜素，不甜蜜吊白块算不算添加剂面包里的溴酸钾孔雀石绿“染绿”水产品后记：绿色的一餐

章节摘录

一、肉制品——想说爱你不容易　　肉类是最重要的基本消费品之一。
对于那些无肉不欢的“荤食者”来说，不吃肉可能比生病还难过。
不过，肉类食品生产加工环节多，是风险高、隐患多的食品之一。
人类吃肉的历史可以追溯到远古时代，那时的人们茹毛饮血，食物腥臊恶臭，容易伤害肠胃。
人们常常因此患病，加上医疗水平低下，平均寿命不到30岁。
当人类学会取火，熟食代替了生食之后，食物的安全卫生状况有了明显的改观。
人类在获得安全的饮食之后，开始追求色香味俱全，烹饪不厌其精，饮食文明翻开了一个新的篇章。
随着人类科技水平的不断提高，饲养与加工手段日益先进，肉食品理应朝着更安全、更健康的方向发展。
然而，近年来疯牛病、禽流感、口蹄疫、瘦肉精等公共安全事件屡屡发生，让我们不禁对美味的肉类食品既爱又怕。
　　现代肉制品之所以问题多多，主要是由于肉食品加工环节多，链条长，从饲养到宰杀加工、运输、储存、销售，每一个环节出问题，都可能导致严重后果。
今天，要在餐桌上吃上一口“放心肉”，或许真的不那么容易了。
　　盘中肉，哪里来　　肉类是人类合理膳食中的重要组成部分。
肉类中含有的蛋白质、脂肪、脂溶性维生素和矿物质，能促进人体新陈代谢，增强抵抗力。
一般来说，一个成年人每天应该食用200～300克肉。
对于我们青少年来说，肉类不仅意味着能量和营养，更是生活中不可或缺的美味。
红烧大排、糖醋小排、可乐鸡翅、黑椒牛柳……看到这一道道菜名，也许你的唾液已经开始加速分泌了。
但是，你是否知晓，盘子里的美食，是怎样从饲养场里的生猪活禽，经过一系列环节和工序，最终走上餐桌的呢？
幽灵一般的不安全因素，又是怎样偷偷侵入到这环环相扣的每一个步骤中，让我们对吃肉又爱又怕的呢？
　　下面，就让我以猪肉为例，带你进行一场追根溯源的探寻吧！
　　如果你去过菜场或超市的肉制品摊位，一定见过形态各异的猪肉制品。
通常所见的小排、里脊肉、猪腿肉、五花肉、猪肋排等等，都是按猪身上的不同部位来分割销售的。
当你在市场里看见它们时，它们已经进入了最后的销售环节，而在这之前，它们是养猪场里一头头的大肥猪。
　　猪肉生产的第一个环节就是养殖。
我们都知道，没有合格的原料就造不出安全的产品。
可以说，生猪的质量是肉制品安全的第一道关。
国家对生猪的饲养有着严格的管理规定，而现代无公害猪肉的饲养标准，在此基础上又提出了更高的要求。
　　优良的生猪需要饲养在一定规模的养殖场里。
养殖场与传统意义上的猪圈可是大不相同的。
首先，它的选址必须按照国家的有关规定，符合环境保护和兽医防疫要求，场区内布局合理，生产区与生活区分开。
其次，严格执行消毒规定，无论是进出的车辆与人员，还是场内外环境、家畜体表，都必须用安全高效而低毒低残留的药水全面消毒。
还有，给猪喝的水更是马虎不得，必须符合畜禽饮用水的质量标准，因为污染的水质很有可能影响猪的健康，而不健康的猪产出的猪肉，自然也很难保证安全。
总之，有了好的环境，猪才能健康成长。
　　猪肉的肉质好坏，很大程度上取决于猪本身的体质。
要繁衍优质的小猪，猪爸爸必须健康而强壮的，这个被精挑细选出来的猪爸爸就是种猪。

种猪必须来自非疫区，品种优良，血缘清楚，还不能有隐性不良基因支配的遗传疾病。
它必须接受比一般生猪更为严格的身体检查，一旦查出患有疾病，即使是隐性疾病，也是无论如何不能担当种猪重任的。
　　要让生猪远离疫病，必须实施免疫接种，也就是给猪打疫苗。
而且，打过疫苗也并不代表着万事大吉，兽医和防疫监督机构还要定期为猪做检查，防止猪群受到疫病偷袭。
对于那些可恶的老鼠、蚊子和苍蝇，一定要大力灭除，因为它们是疫情传播的主要帮凶！
当然，一旦疫情真的发生，病猪就难逃被扑杀的命运。
死猪必须在防疫机构的指导下采取无害化处理，以尽快控制疫情。
1997年，我国台湾省发生了大规模口蹄疫，仅2周时间就传遍全岛，全岛有50%的生猪被扑杀，总计约550万头。
　　猪的饲料也很有讲究。
人要吃洁净的食品，猪也一样。
国家规定，猪的饲料应来源于没有疫病发作的地区，无霉烂变质，未受农药或某些病原体的污染。
对饲料中的添加剂。
国家严格限制了可以使用的种类。
然而，有一些“黑心”的养殖者，通过在猪饲料中添加生长激素、催眠镇静药等国家明令禁止的药物，来促进生猪生长。
这些药物随着猪肉进入人体，被人吸收后会产生极大的毒副作用。
有研究指出，如今越来越多少年儿童出现提前发育现象，就与饲料中添加的雌激素不无关系。
对猪来说，优质的饲料里应该包含粮食、糠麸、糟渣、矿物质粉、动物性饲料等等，营养丰富，配比科学，质地洁净，这样猪才吃得健康又欢畅。
　　养殖成熟以后，猪就会很快结束它们的一生，被送入屠宰场屠宰加工。
按照现在的自家规定，任何将要流入市场销售的猪肉，都必须在规定的屠宰场里定点屠宰、集中检疫，以确保肉制品安全合格。
20世纪80年代中期，我国曾涌现出了无数个依靠手工屠宰的小型屠宰点，手工屠宰因为价格低廉而战胜了机械化屠宰。
一口大锅、几把屠刀，就算是一家屠宰场了。
没有相应的卫生条件，有的甚至连检疫人员和检验设备也没有。
一些“黑窝点”为了取得更好的经济效益，连病猪和有问题的生猪也一概屠宰，瘦肉精、注水肉的事件更是时有发生，肉制品安全形势空前严峻引起了国家有关部门高度关注。
现在，一大批管理严格、工艺先进、现代化程度高的肉类加工企业代替了过去的小作坊。
许多企业引进了国际一流的屠宰与冷分割生产线，实现了现代化生产、标准化管理、信息化控制。
生猪需经过进厂检验、热水冲淋、乳酸冲淋、金属探测等多项工序后才能宰杀。
而肉制品在加工的过程中，通过全程温度自动监控，抑制了病原菌的生长繁殖，彻底改变了传统屠宰加工业设备简陋、技术落后、卫生条件差等问题。
这些企业生产出的肉肠、培根等可直接食用的肉制品，一直都是青少年朋友喜爱的零食。
　　当每片猪肉被盖上了字迹清晰整齐的兽医验迄印戳后，便意味着生猪已经通过了宰后的检验。
此后，猪肉面临的是贮存的问题。
常温贮存的猪肉被称为热鲜肉，它的保质期很短，最多只有3天，如果不赶快销售和食用的话，就会滋生出带来疾病的毒素和病菌。
宰杀后马上在-18℃以下冻结贮存的肉，被称作冷冻肉。
它的保质期虽然能达到10～12个月，但肉内的水分也会被冻住，在细胞内形成大量冰晶，破坏了猪肉的组织结构。
当我们在解冻猪肉时，会看到有暗红色的液体流出来，这就是组织细胞中冻结的汁液在析出。
这时，营养成分随之一起流失，猪肉鲜嫩的风味也同时下降。
在如今的市场上，冷却肉渐成潮流。

冷却肉的贮存方法与前两者不同，它需要吊挂在温度为-1℃～0℃的冷却间里作冷却处理。
这样，猪肉里的细菌生长受到抑制，微生物含量很低，可以冷藏一个月不变质。
而且肉质鲜嫩，营养丰富，容易吸收，因而受到了人们的青睐。
　　完成了精加工的猪肉（有的还披上了精美的包装）被送上符合食品卫生要求的专业运输车，送往大大小小市场与店铺。
它们在肉铺的肉案子上，在超市的冷藏架上，在菜场的冷冻柜里，等候人们将它们带走，烹饪成色香味俱全的美味佳肴。
　　说到这里，你应该对盘中肉食的来龙去脉，有了一个全面而清晰的认识了吧。
一头猪从繁育、饲养、防疫，到宰杀、检验、加工、运输和销售，每一个环节都有着具体而严格的要求。
只要在一个环节上出现问题，就会对我们的食用安全产生巨大的影响。
在世界范围内，与肉类食品安全相关的波澜层出不穷。
在接下来的章节里，让我们一一回顾那些惊心动魄的大事件。
　　震动世界的疯牛病　　1985年4月，英国科学家们在牛身上发现了一种新病，病牛神经错乱、痴呆，最终迅速死亡。
专家们对这一世界始发病例进行组织病理学检查，并于1986年11月将该病定名为疯牛病（BSE），首次在英国报刊上发布报道。
此后的二十多年来，这种怪病迅速蔓延。
在英国，每年有成千上万头牛患上这种怪病。
这种病还漂洋过海，波及其他国家，如法国、爱尔兰、加拿大、丹麦、葡萄牙、瑞士、阿曼和德国。
追根溯源，这些国家都进口过英国牛肉。
　　1996年3月20日，英国政府宣布，英国有20余名克一雅氏病患病者和疯牛病传染有关，也就是说，他们生病是因为吃了感染“疯牛病的牛肉”。
疯牛病已经从牛传到人，这个消息引起全世界的震惊。
为此，英国将疯牛病疫区的1100多万头牛全部屠宰处理，造成了约300亿美元的损失，并引起了全球对英国牛肉的恐慌。
　　……

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