

<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

图书基本信息

书名：<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

13位ISBN编号：9787534569777

10位ISBN编号：753456977X

出版时间：1970-1

出版时间：江苏科技

作者：余芳//施瑛

页数：199

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>

<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

前言

据科学家们说，宇宙是从一个奇点上产生的。
宇宙在产生的第一秒钟有了引力和支配物理学的其他力。
一分钟之后它的直径有了1600亿千米，温度高达100亿摄氏度。
三分钟后，98%的目前存在或将会存在的物质形成了。
我们有了一个美妙无比的空间，有了我们在其中生活和嬉笑的家园。

多么了不起的恩典！

在这个浩繁的宇宙中，获得生命是一种奇迹。
双倍的奇迹是，我们不仅存在，我们还能欣赏到这种存在，我们甚至可以用自己的大脑和双手让存在变得更加美好。

每天，每时，我们的身边都在发生着激动人心的事，勇敢和令人称奇的事，这是生命自身的寻求和革命——为了我们在宇宙中存活得长久和壮美。

生命有很多秘密。

同样，围绕在生命周围的，关于生理，关于心理，关于衣食住行，关于日月星辰和花开花落，也有无数的奥妙和诀窍。

对于这些秘密、奥妙和诀窍，有些我们已经知道，有些我们并不知道，还有更多的，我们以为自己知道，而其实一知半解。

需要去把一切都弄得明明白白吗？

需要的吧。

存在既然是了不起的恩典，我们干吗不享受得更加充分、更加完美？

更何况，享受和改变的成本并不昂贵——只要有针对性地阅读，有选择地去做。

这套由江苏科学技术出版社精心策划的《百味》丛书，陆续分辑出版与人们生活、成长密切相关的种种知识和有趣话题，每册涉及一个主题，以问答形式和亲切的话语、活泼的版面，讲述与生命伴生而来的种种快乐和烦恼、种种酸甜与苦辣，讲述我们存在其中的世界的丰富与多彩。

<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

内容概要

百味人生，百趣百题。

《你不可不知的掺假食品识别100招（畅销特惠版·第2辑）》将告诉你100种日常生活中最容易出现的食品安全问题，并提供了简单易行的掺假食品辨别妙招，为你的生活和健康提供安全保障。

您可以在饭余茶后或入睡之前读上几页，这本身就是一种享受：有纸香和墨香的陪伴，你的呼吸会变得舒缓，纯粹，你的身心也会因之得以松弛，得以调养。

<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

书籍目录

A 粮油类001 漂白抛光的有毒大米002 人工色素染色小米003 冒牌有机大米004 墨水染色黑米005 赤霉病小麦006 含有毒素的霉变玉米007 发芽马铃薯008 掺假面粉009 蓬松超大的洗衣粉油条010 硫黄熏蒸的馒头011 煤焦油染色的芝麻012 转基因大豆油013 掺假芝麻油014 下脚料提炼的泔水油B 肉禽蛋类及其制品015 腐败变质的问题猪肉016 极其肮脏的注水猪肉017 冒名顶替的“太仓”肉松018 “瘦肉精”猪肉019 鱼目混珠的掺假卤牛肉020 敌敌畏浸泡的“金华”火腿021 肉劣粉多的假火腿肠022 伪劣猪肉灌制的掺假香肠023 致病菌无数的病死鸡024 染料造就的假红心鸭蛋025 含铅的劣质皮蛋026 合成色素造就的假柴鸡蛋C 乳类及其制品027 奶粉“还原”的复原乳028 营养素被冒充的掺假奶粉029 人工“调配”的掺假鲜牛奶030 不含活菌的假乳酸菌饮料031 无法与鲜奶等同的劣质奶片D 水产品类032 农药化肥污染鱼033 柴油刺激的“活”鱼034 甲醛处理的干银鱼035 人尿泡过的鲜海虾036 抗生素超标的大闸蟹037 化工原料泡发的水产品038 整容的毒海带039 银粉伪装的“鲜”带鱼E 果蔬类040 药水催生的豆芽041 乙烯利催熟的西红柿042 瓢红却不甜的注水西瓜043 会烧伤肠胃的毒荔枝044 形状怪异的激素草莓045 硫黄熏制的“鲜”桂圆046 含有毒素的霉变甘蔗047 农药残留超标的毒韭菜048 易中毒的鲜黄花菜049 化工原料保鲜的竹笋050 “黄灿灿”的石灰芒果051 顶花带刺的长“瘤”黄瓜052 通体洁白的酸漂莲藕F 干制品类053 抛光厚味的致癌瓜子054 吊白块美容的毒粉丝055 墨汁染色的问题木耳056 “雪白”好看的硫黄银耳057 含甲醛的有毒香菇058 双氧水漂白的开心果059 特有“光泽”的有毒蜜枣060 工业石蜡抛光的糖炒板栗061 催熟又漂白的核桃062 掺入各种植物淀粉的藕粉063 没有营养的油炸膨化食品G 豆制类064 和水一样稀的掺假豆浆065 化工原料伪造的黑腐竹066 粪水泡制的“速成”臭豆腐H 调味品067 毛发水酱油068 工业醋酸勾兑的老陈醋069 工业酒精兑制的料酒070 能吃死人的毒盐071 忽悠人的假味精072 见不着鸡影的鸡精073 苏丹红染色的辣椒粉074 染色花椒075 劣质碎米做的胡椒粉076 假八角077 神仙水洗的生姜078 掺假的芡粉079 添加石蜡的火锅底料I 糖和蜂产品080 问题白砂糖081 吊白块美容的红糖082 不含奶品的奶糖083 味同嚼蜡的巧克力084 “噎”死人的果冻085 掺假蜂蜜086 用树胶做的蜂胶087 问题蜂花粉088 没有活性的蜂王浆J 酒和饮品089 甜蜜素调制的陈年黄酒090 假冒白酒091 假冒葡萄酒092 会爆炸的啤酒093 “过”大于“功”的速溶咖啡094 自来水灌装的天然矿泉水095 并非越“霉”越好的普洱茶096 干花朵朵的“高级”茉莉花茶097 果汁伴侣调制的鲜榨果汁098 一滴牛奶都没有的奶茶099 冒充“牛奶”的含乳饮料100 色素香精调出来的茶饮料

<<你不可不知的掺假食品识别100招>>

章节摘录

手中搓新鲜小米蘸点水在手心里搓一搓，手心不留颜色；染色小米颜色则由黄变灰暗，手心残留有黄色。

观煮后染色小米的淘米水发黄，小米由黄转灰并有点发白，煮成的小米粥米烂如泥，汤清似水，失去了小米原有的香味、风味、营养成分，食用价值不大。

交全标准 按照我国的《食品添加剂使用卫生标准》规定，果汁、碳酸饮料类、配制酒、糖果、糕点上彩装、渍制小菜等食品，柠檬黄最大使用量为0.05~0.10g/kg，姜黄粉用于糖果、冰淇淋、碳酸饮料、果冻、口香糖等食品，最大使用量为0.01g/kg；胭脂红用于果汁、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品、渍制小菜，最大使用量为0.05g/kg。

无论是天然色素还是人工合成色素都严禁添加到农产品当中。

天然色素和人工合成色素 现在常用的食品色素包括两类：天然色素与人工合成色素。

天然色素来自天然产物，主要由植物组织中提取，也包括来自动物和微生物的一些色素。

人工合成色素是指用人工化学合成方法所制得的有机色素，主要是以煤焦油中分离出来的苯胺染料为原料制成的，通常称煤焦色素或苯胺色素，对人体有害。

危害包括一般毒性、致泻性、致突变性与致癌作用。

我国食品卫生管理部门经过严格、慎重的选择，允许使用苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝等几种着色剂，但对其使用范围和使用量都有明确而严格的规定。

一般都用在果味水、碳酸饮料等产品上，水果类不能使用染色剂，柠檬黄的使用量也不能超过万分之一，而在粮食中则禁止使用。

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>