第一图书网, tushu007.com

<<“黑心”食品识别图解>>

图书基本信息

书名：<<“黑心”食品识别图解>>

13位ISBN编号：9787535757258

10位ISBN编号：7535757251

出版时间：2009-6

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：北京食物养生图解研究组 编

页数：8

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

《“黑心”食品识别图解》由北京食物营养研究组编，每个框中的图片分别与周围的文字相搭配。《“黑心”食品识别图解》编排方式为图文混排，易于读者理解。

书籍目录

1. 毒奶粉2. 毒米3. 毒面粉4. 毒盐5. 毒醋6. 毒酱油7. 毒白糖8. 毒蜂蜜9. 毒酒10. 毒肉11. 毒香肠12. 毒卤菜13. 毒禽蛋14. 毒皮蛋15. 毒豆芽16. 毒酸菜17. 毒豆腐18. 毒银耳19. 毒木耳20. 毒腐竹21. 毒海带22. 毒馒头23. 毒爆米花24. 毒瓜子25. 毒辣椒酱（粉）26. 毒水果罐头27. 毒蜜饯28. 毒茶叶29. 毒麦片30. 毒竹笋

章节摘录

插图：危害：毒米是指长期储藏的陈化大米霉变，黄曲霉素含量严重超标，黄曲霉菌污染产生的黄曲霉素为目前发现的最强致癌物质。
不法商贩利用工业用油对陈米进行“加工”，使其像新米一样晶莹透亮。
工业用油含重金属、苯等芳香烃物质，食用后会刺激人体消化系统，轻者出现头晕、腹泻，诱发神经系统疾病，过多食用会致癌。
除了陈米，在稻米种植期间，为保护幼苗，大多会使用剧毒农药浸泡稻苗，从而造成农药残留，给身体带来慢性伤害。
选购：①看颜色。
优质大米颗粒整齐、富有光泽、白中泛青。
色泽过于光亮、透明、白净，则为掺油毒米。
②闻气味。
优质大米有清香味，无霉变味。
毒米有蜡油气味或凡士林油味。
③看质地。
优质大米干燥、无虫、无沙砾，米灰及碎米很少。
用手在大米里掏几下，若手上没有米糠灰，大米又显得很光滑，像糊了一层油，则为毒米。
危害：有毒面粉最近频频亮相，看起来雪白的面粉中其实添加了增白剂和溴酸钾，均为较强的致癌物。
丈量摄入溴酸钾，会损害人体中枢神经、血液及肾脏，对眼睛、皮肤、黏膜有刺激性，引起恶心、呕吐、胃瘠咯血、腹泻，严重者发生肾小管坏死，造成肝脏损害、高铁血红蛋白血症、听力损害，大量接触可致血压下降。
增自剂的主要成分是过氧化苯甲酰，长期食用身体会出现疲劳、头昏、失眠、多梦、神经衰弱等不适感对肝脏功能危害极大。

编辑推荐

《“黑心”食品识别图解》由湖南科学技术出版社出版。

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