第一图书网, tushu007.com

<<百姓食品安全与营养指南>>

图书基本信息

书名：<<百姓食品安全与营养指南>>

13位ISBN编号：9787536471887

10位ISBN编号：7536471882

出版时间：2011-5

出版时间：四川科技出版社

作者：王卫 编

页数：236

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

什么是食品安全？
什么是食品质量，有哪些基本要求？
什么是食品质量管理？
食品生产加工经营有哪些制度？
什么是“QS”标志，企业如何印(贴)“QS”标志？
什么是食品标签？
如何看食品标签？
食品标签中的HACCP、GMP、SSOP、ISO的含义是什么？
……这些问题在《百姓食品安全与营养指南》(作者王卫)中都能找到答案。

作者简介

王卫，教授，四川省学术与技术带头人，现任成都大学科技处处长，西华大学硕士生导师，兼任中国畜产加工学会常务理事，四川省畜牧兽医学会畜产加工分会理事长，四川省食品科学学会副理事长，中国肉禽水产制品专家委员会专家等职。
主持肉类加工四川省重点实验室，食品加工四川省高校重点实验室主任，以及四川省兔业工程技术研究中心工作，承担完成科技项目20余项，发表研究论文60余篇，出版著作重大本(部)，发明专利成果12项，开发新产品40余种，研究成果获四川省科技进步奖8项。
获国家科技部星火科技先进个人、四川省科技管理先进个人、四川省先进教育工作者、四川省先进科技特派员、成都市突出贡献专家、四川省教学名师等荣誉称号。

<<百姓食品安全与营养指南>>

书籍目录

一、食品质量与安全
二、食品消费与安全
三、食品添加剂与安全
四、食品营养与安全
五、肉品安全与营养
六、乳品安全与营养
七、蛋品安全与营养
八、粮油产品安全与营养
九、果蔬产品安全与营养
十、调味品安全与营养
十一、其他食品安全与营养

章节摘录

版权页：插图：有人喜欢生吃海鲜，还有将海鲜稍一煮开或旺火快炒，没等到肉完全熟就吃，其实，这样可能对人体产生危害。
因为大多数海鲜含有致病性很强的细菌，食用前最好先将海鲜放在4°C环境下冷冻一两个小时，然后放在淡盐水中浸泡，以达到杀菌的目的。
烹调海鲜时应掌握好时间，要有一个短时间高温加热过程，这样利用高温杀菌。
但也不应蒸煮过久，否则会使蛋白质变性，降低营养价值。
螺贝蟹类海鲜在烹饪之前一定要洗净，海鲜食物一般都属于寒凉阴性类食品，所以在食用时最好与姜、醋等作料共同食用。
因为姜性热，与海鲜放在一起可以起到中和寒热、防止身体不适的作用。
而醋也有很好的杀菌作用，对海鲜中残留的有害细菌起到一定的杀除作用。
另外还应注意，活鱼被杀死后，不宜马上蒸煮，最好过15分钟，等到鱼的肌肉变软后再做，这样有利于蛋白质分解成氨基酸，容易被人体吸收，味道和口感也是最好的。
285.安全选购与食用新鲜蟹类（1）检查肢与体连接程度。
新鲜蟹类步足和躯体连接紧密，提起蟹体时，步足不松弛下垂。
不新鲜蟹类在肢、体相接的可转动处，就会明显呈现松弛现象，以手提起蟹体，可见肢体（步足）向下松垂现象。

编辑推荐

《百姓食品安全与营养指南》由四川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