第一图书网, tushu007.com

<<农产品安全知识和选用技巧>>

图书基本信息

书名：<<农产品安全知识和选用技巧>>

13位ISBN编号：9787547812150

10位ISBN编号：7547812155

出版时间：2012-4

出版时间：上海科学技术出版社

作者：上海市退（离）休高级专家协会农林生物专业委员会，上海市闵行区科学技术协会　编著

页数：182

字数：120000

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

食品安全问题关系到国计民生。
《农产品安全知识和选用技巧》以普及食品安全科学知识为目的，由上海市退(离)休高级专家协会农林生物专业委员会和上海市闵行区科学技术协会组织农业、畜牧业、水产业等领域的专家编写，以问答的形式列举出186个题目，涉及的都是老百姓每天会涉及并且非常关心的食品安全问题，包括粮、油、蔬菜、瓜果、肉、蛋、奶以及水产品等食材的挑选、清洁、储存、食用等方法介绍，内容通俗易懂而实用。

《农产品安全知识和选用技巧》由上海科学技术出版社出版发行。

书籍目录

一、食用农产品安全基本知识
1.什么是安全的食用农产品？

2.我国食品和农产品质量安全认证有几种？

3.什么是“QS”食品认证？

4.什么是有机食品？

5.什么是绿色食品？

6.什么是无公害农产品？

7.无公害农产品、绿色食品和有机食品三者是什么关系？

8.什么是农产品地理标志？

9.什么是转基因和转基因食品？

10.转基因水稻虫子都不吃，人敢吃吗？

11.转基因食品生产情况和国内市场上现有哪些转基因食品？

12.什么是食品添加剂？

13.食品添加剂对人体有害吗？

14.吃“时令菜”有哪些好处？

15.“冬吃萝卜夏吃姜”有科学道理吗？

16.番茄生吃好，还是熟食好？

17.多吃豆类有助于健康吗？

18.为什么黑大豆的营养价值高？

19.小杂粮有哪些营养价值？

20.无籽西瓜是如何生产出来的？

21.无籽葡萄是怎样生产出来的？

22.从产品质量和安全角度考虑，段木栽培和代料栽培的食用菌产品有什么不同？

23.何为新鲜猪肉、冷却肉、冷冻肉？

24.冷鲜肉是什么肉？

25.山羊肉和绵羊肉有什么区别？

26.乳品新国标中引起媒体和公众关注的生鲜乳标准涉及哪些指标？

27.对我国现行的生乳安全标准究竟应该怎么看？

28.牛奶究竟是致癌还是防癌？

29.市场上销售的奶制品有哪些种类？

30.什么是巴氏杀菌奶？

31.什么是常温奶(即UHT奶)？

32.为什么水产品比肉类食品更容易腐败？

二、农产品常见食用安全问题

……

三、食用农产品选用技巧

章节摘录

山芋（甘薯）的蛋白质和脂肪的含量低，但维生素、胡萝卜素和钾含量较为丰富，使人们能获得较多的维生素c，钾有助于体内盐分的排出，改善血压。
山芋还有脱氢表雄甾酮，能促进排便，提高消化器官功能，对预防结肠癌和乳腺癌有一定效果；能阻止胆固醇在血管壁上的沉积，可以预防和缓解心血管疾病。
所以，城镇居民都爱吃山芋，如汤山芋、蒸山芋和烘山芋。
选购山芋要注意如下几点。
（1）质量好的鲜山芋，薯形粗壮，呈橄榄形，其内部基本没有筋；表面光滑，无畸形，表皮完好无破损，没有被地下害虫咬过的伤口，没有黑斑病病斑。
（2）质量次的鲜山芋，薯形细长，似短棒形，其内部筋多而长；表面不光滑，凹凸不平，表皮常有破损，有被地下害虫咬过的伤口。
有黑斑病病斑的山芋不能购买，更不能食用，吃了会危害身体健康。
（3）红皮白心山芋多为粮食山芋，其淀粉含量高，蒸熟时吃坚实而粉，被称为栗子山芋；红皮黄心山芋淀粉含量较低，含水分较多，口感软而甜；紫山芋的个头较小，其不仅营养丰富，而且淀粉含量高，水分含量较少，吃时口感坚实，且较粉。
山芋除含有较多的水分外，还含有较多的碳水化合物，其蛋白质和脂肪的含量低，而各类维生素、膳食纤维和胡萝卜素含量较多。
吃山芋对人们健康非常有益，同时吃山芋还是有学问的。
（1）有黑斑病的山芋不能吃。
山芋表面有黑斑病的黑褐色病斑说明已经感染了黑斑病菌，病菌会释放出甘薯酮和甘薯酮醇，它们是有毒物质。
吃了染黑斑病山芋，人会中毒，其症状是呕吐、腹泻等，中毒严重者会发高热、气喘和昏迷。
（2）有胃溃疡和胃酸过多的人应少吃或不吃山芋，原因是山芋中含有氧化酶及较多的糖分等，吃后容易使胃肠道里产生大量二氧化碳，引起腹胀、吐酸水、打嗝排气，吃多了还会烧心，不利于胃溃疡和胃酸过多的人康复，还有可能加重病情，所以此类人群应少吃或不吃山芋。
……

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