第一图书网, tushu007.com

<<何食为安？ ！ ——中国食

图书基本信息

书名：<<何食为安？
！
——中国食品安全知识手册>>

13位ISBN编号：9787802147980

10位ISBN编号：7802147980

出版时间：2009-8

出版时间：团结出版社

作者：吉鹤立

页数：181

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

前言

令人揪心的食品安全二十一世纪的今天，人类文明已经达到前所未有的高度，随着工业化进程的发展，随之而来的是日益增长的危机和不稳定因素。
水源可能被污染，土壤可能存在农药残留和有害物质；随着分子生物技术的发展，跨物种育种技术导致转基因食品出现，对人类的健康和未来有何影响，还不得而知。
近年来不少厂家和不法商贩为了追求利润，丧尽天良，往食品中添加大量化工原料或者超剂量使用食品添加剂，使得当前的食品安全问题更是雪上加霜。
人们不禁要问：民以何食为安？
！
引发食品安全问题的有毒物质种类非常多。
按来源来区分，可大致分为三类：一、食品本身所具有的天然有毒物质；比如木薯中含有氰苷、发芽的马铃薯含有茄碱、新鲜的黄花菜中含有秋水仙碱等引起中毒；另外还有许多种类的野生有毒菌菇，还有大家都非常熟悉的河豚鱼，其生殖腺和皮肤中含有大量的河豚鱼毒素，处理不当，食用后会使人产生口唇麻木，严重导致死亡。

内容概要

引发食品安全问题的有毒物质，按来源区分，大致分为三类： 一、食品本身所具有的天然有毒物质，如新鲜黄花菜含有秋水仙碱，发芽的马铃薯含有茄碱等； 二、工业化进程环境或其它因素造成的，包括农药残留、抗生素、有害元素及霉菌污染等； 三、不法厂家和商贩人为添加非食用的化工原料或者超范围、超剂量使用食品添加剂，加“苏丹红”事件，“三鹿”奶粉事件等。

本书从实用角度，详细介绍了食品安全的各种常识，辨别方法，及注意要点，实为家庭必备，人人必读。

作者简介

吉鹤立，毕业于复旦大学生物系遗传工程专业，曾任上海应用技术学院食品专业副教授，上海食品添加剂协会副秘书长。
从事食品加工、营养学研究及科研项目开发研究三十余年，多次在各大报刊发表有关食品安全的文章。

书籍目录

序言　民以何食为安？
！
　令人揪心食品安全 传统食品离安全多远 为中国人食品安全而奋斗第一章　我们的日常食品安全吗？
　引言　转基因食品　吃水果小心水果仁　银杏不可过量　香蕉没熟不能吃　菠萝为什么要用盐水浸泡　绿叶蔬菜的亚硝酸盐是怎么产生的　谨防草酸过多！
　黄花菜为什么不可直接食用　西红柿为什么要放熟了吃　草莓好吃要小心　芦荟不可过量食用　鉴别真假黑木耳　鲜木耳与目光性皮炎 拒绝腐烂生姜 快速识别有毒菌菇 蜂蜜在什么情况下会产生毒性 有的水发制品口感为什么滑而且 糖醇的优点和缺点是什么 你用过嫩肉粉吗？
　过期食用油为什么不能吃？
　解读食品保质期 牛磺酸是药品吗 味精对人体有害吗？
　鸡精真的是鸡的精华吗？
　亚硝酸盐是怎么产生的　亚硝胺是如何对人产生危害的 现在馒头为什么那么白　食品中微生物是哪里来的？
　鱼胆不可食 小心吃鱼 含雪卡毒素的深海鱼 少吃鱼翅 赤潮引起的贝类中毒 慎食甲状腺及淋巴腺 鸡臀尖不可食 吃肝脏要小心 反式脂肪的危害 这样吃油健康吗第二章　工业化进程和环境因素对食品安全的影响　引言　食品的农药污染　有机氯类农药　有机氯农药的去除　有机磷类农药　有机磷农药的去除　氨基甲酸酯类农药　氨基甲酸酯类农药去除　拟除虫菊酯类农药　拟除虫菊酯类农药的去除　重金属及有害元素污染　食品的生物污染　食品的细菌污染　食品的真菌污染　食品的昆虫污染　仓储粮食中螨虫　食品中其它有害成分第三章　食品添加剂问答　引言　食品添加剂到底是什么？
　判断食品添加剂安全的主要标准是什么？
　食品添加剂与化工原料、药品原料的区别：　为什么有的物质既是食品添加剂又是工业原料？
　食品中为什么要添加防腐剂？
　什么是抗氧化剂？
主要作用是什么？
　食品中二氧化硫超标对人体危害　漂白粉和二氧化氯的区别　食品加工中硝酸盐和亚硝酸盐的作用是什么，对人体有害吗？
　食品中加工助剂对人体健康有影响吗　食品中的色素是怎么来的，对人安全吗？
　用于食品的天然香料有那些？
　食品调味剂有哪些种类？
　糖精对人有害吗？
　水产养殖中禁用药物有哪些？
　还有一些用于水产品的药物对人也可能有害第四章　怎样选择健康安全的食品　引言　蔬菜选购不可不知　如何去除蔬菜中的农药残留　蔬菜的贮藏有学问　关于反季节蔬果　如何区分新粮、陈粮、陈化粮　如何正确储存粮食　如何安全选购与食用新鲜虾类？
　如何安全选购与食用新鲜蟹类？
　如何安全选购与食用新鲜淡水鱼？
　如何安全选购与食用冷冻海水鱼？
　千万别吃发绿鲜亮的水产品　如何区别“热气肉”、“冷却肉”、“冷冻肉”　如何辨别猪肉好坏？
　如何识别注水猪肉？
　怎样识别猪肉中是否有“瘦肉精”？
　米心猪肉吃不得　怎样根据盖章　认识猪肉　怎样鉴别健康鸡和病鸡？
　怎样鉴别健康禽肉与死禽肉？

怎样区别草鸡和洋鸡？
加工食品真伪判断　附：部分日常蔬菜的质量鉴别 第五章　天然食品中的营养及有害成分　引言　海蜇　海葵　沙蚕　鲍鱼　泥螺　织纹螺　芋螺　贻贝　毛蚶　缢蛏　紫石房蛤　扇贝　海兔　章　鱼、乌贼、鱿鱼　蚕蛹（蜂蛹）　螃蟹　虾　海参　海胆　鲶鱼　河鲀　鲤鱼　大豆　蚕豆　扁豆　蓖麻子　相思豆　木薯　土豆　荞麦　油菜籽　红茴香　商陆 附一　常见食品营养含量表附二　世界卫生组织最佳蔬菜排行榜附三　近年来重大食品安全事故一览附四 中华人民共和国食品安全法

章节摘录

编辑推荐

起来，不愿食用有毒有害食品的人们，为了我们的健康，让我们高擎《食品安全法》的旗帜练就一双火眼金睛，捍卫中国人的食品安全。
《何食为安?!(中国食品安全知识手册)》借你一双慧眼，识别有毒有害食品。

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