

<<恐怖的食品添加物>>

图书基本信息

书名：<<恐怖的食品添加物>>

13位ISBN编号：9789577768186

10位ISBN编号：9577768180

出版时间：2007-01-16

出版时间：世潮

作者：安部司

页数：192

译者：陈玉华

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>

<<恐怖的食品添加物>>

前言

別說是對食品添加物毫無認識的人，就算是有相當知識的人，也不禁會對本書的內容感到驚愕。因為，幾乎所有的人都不知道自己所吃的「食品」是如何製成的。

多數人不知道，一般加在咖啡裡的鮮奶油，只是水、沙拉油及添加物製成的「東西」。多數人從沒想過，自己正在喝的「健康飲料」，是將仙人掌裡的寄生蟲磨碎後染色製成的。

當然，多數人也無從知曉，自己為了「身體健康」才買來吃的盒裝生菜沙拉，早已不知在「殺菌劑游泳池」裡消毒過多少次了。

我們甚至無法想像：剛剛吃的「肉丸子」，本來是準備丟棄的肉屑，卻利用大量添加物使其「重生」做成的。

雖然是每天都會吃進自己體內的「食品」，但它們是如何製成的？在「背後」，又使用了多少、何種添加物？

——關於這些，我們一無所知。

我們只會說：「這是一流廠商製造的，沒有問題。」

我的主張是要「公開添加物的資訊」。

在添加物的世界裡，有許多消費者看不見的、未被告知的「黑暗面」。

食品製造的「內幕」是一般消費者無從瞭解的。

哪一種添加物會使用多少、使用於哪一種食品，消費者根本無從想像。

這就是今天的情形。

但是，實際選購食品的人是我們，把食品放進嘴裡的也是我們消費者自己。

「如果是那樣做成的，我不想吃。」

「即使要付比較多的錢，還是沒有添加物的比較好。」

「雖然安全很重要，但還是便宜的比較好。」

「我本來就不在乎添加物，沒關係，我不介意。」

要選擇這其中的哪一項，是消費者的自由。

只不過，在選擇前，必須先瞭解「事實」，不瞭解便無從判斷。

但是，就現狀來說，消費者並未被告知任何資訊，而且也無從得知。

我想，本書就是第一本要告發食品「內幕」的書。

我曾經任職於食品添加物公司，是一個四處推銷食品添加物的業務員。

我是親眼看到食品添加物現場的「活證人」，我目睹書面研究絕對無法看出、只有我才知道的食品添加物「真相」及食品「內幕」。

但是，在某個事件的刺激下，我離開了添加物公司，之後開始演講關於添加物的話題。

幸虧聽眾的評價不錯，認為「安部老師的演講簡單易懂」、「很風趣」，因此目前收到許多來自全國各地的演講邀約。

到全國各地演講，最令我驚訝的是，竟然有這麼多人對添加物如此重視。

不過，另一方面，也經常聽到「添加物的專業用語好難」、「毒性表根本就記不起來」之類的聲音。

因此，我希望能將自己在添加物現場的經驗活用、發揮到最大極限，做一個「添加物的翻譯者」，儘量簡單易懂，風趣地為大家講述添加物的事。

本書完全沒有艱深的毒性專業用語或化學記號，請讀者輕鬆閱讀。

讀完本書，如果能夠為你今後選購食品指引明確答案，那對作者來說，就是莫大的喜悅了。

(節錄)

<<恐怖的食品添加物>>

内容概要

只要用「白色粉末」，就可以做出豬骨高湯 沒有人知道「食品」是如何做出來的 漫談食品添加物的危險性來擾亂人心，是毫無意義的 第一本揭發食品「內幕」的書我們吃進的食品裡，加入了許多食品添加物，然而當您知道它的真相後，會驚異於竟已吃下如此多「不安全」的東西！本書揭發了食品製造業不為人知的黑暗面，由曾在食品製造廠擔任超級業務的作者根據自身實地經驗而寫，內容易讀易懂，沒有艱深的專業用語，非常適合一邊閱讀一邊跟著檢驗買來的食品是不是含有不良的添加物。

磨碎蟲子染成漂亮顏色的飲料、用不要的爛肉屑做成的好吃肉丸……您不知道的食品添加物黑暗面盡在本書之中！

想要挽救自己的健康、找回已被破壞的味覺，非看這本書不可！

在現今的社會裡，可以簡單快速地吃到豐盛的一餐，速食產品可說是最大功臣，然而，在把這些現成的速食產品吃進肚子裡的同時，我們又吃進多少對身體有害的化學物？

在追求方便、快速的同時，我們失去了多少飲食文化及健康？

兩者之間該如何平衡，值得思考。

作者簡介安部 司 1951年出生於日本福岡縣。

畢業於山口大學化學系。

曾任職於食品添加物公司，現為自然海鹽產品「最進之鹽」研究技術部長、有機農業JAS判定員、水質第一種公害防止管理者。

對食品的內幕及食品添加物的真相知之甚詳，被稱為「食品添加物之神」。

安部先生以食品添加物的真相為主題的演講在日本場場爆滿，2005年於日本出版的這本處女作《恐怖的食品添加物》造成非常大的迴響，短短一星期銷售量便突破一萬本，在雅虎日本網路書店上，更獲得了高達四顆半星的評價。

譯者簡介陳玉華 政治大學東語系日語組學士，輔仁大學日本語文學系碩士。

專攻兒童文學，目前於大學任教，同時從事翻譯工作。

譯有《橡皮章的幸福物語》 本書目錄序章 在被稱為「食品添加物之神」前 第1章 大量使用食品添加物的加工食品 第2章 餐桌上的調味料被「假貨」取代了！

？

第3章 我們看不見、無從得知的食品添加物有這麼多 第4章 今天你吃進嘴裡的食品添加物

第5章 食品添加物逐漸破壞孩子的舌頭！

第6章 未來該如何生活？

<<恐怖的食品添加物>>

作者简介

安部司 1951年出生於日本福岡縣的農家。
於山口大學文理學部化學科系畢業後，即進入食品總合商社服務。
由該公司離職後，便從事海外食品的開發與輸入工作，也開發許多無添加食品，以試圖使傳統食品再現風華。
現為NPO熊本縣有機農業研究會JAS判定員，以及水質第一種公害防止管理者，並擁有食品製造工業方面的4項專利。
對食品的內幕及食品添加物的真相知之甚詳，在日本被稱為「食品添加物之神」。

<<恐怖的食品添加物>>

書籍目錄

只要用「白色粉末」，就可以做出豬骨高湯沒有人知道「食品」是如何做出來的漫談食品添加物的危險性來擾亂人心，是毫無意義的第一本揭發食品「內幕」的書序章 在被稱為「食品添加物之神」前媽媽！

我一定會成為日本第一的添加物達人！

四點起床學做魚板食品添加物，任何人都會喜歡的魔法粉末「惡魔的呼喚」讓專業師傅出賣靈魂「這麼辛苦的工作，你兒子會不願意繼承哦」被稱為「食品添加物之神」從沒想過危險性等改變我人生的肉丸子事件黏爛的肉屑因為30種添加物而復活，成為肉丸子自己跟家人也都是消費者「不要吃我家的火腿哦」——不吃自己工廠的食品毫不留戀辭掉工作食品添加物的演講邀約，如潮水般湧來消費者是受害者嗎？

第1章 大量使用食品添加物的加工食品低檔的鹹鱈魚子，瞬間變為閃亮的高檔貨明太魚子是用20種以上的「白色粉末」製成一次吃下20種添加物，會怎樣呢？

「無色素明太魚子」是以安全為志向嗎？

「布丁火腿」的可疑處——100公斤豬肉能做出130公斤火腿？

你放進購物籃裡的不是「布丁火腿」嗎？

抱持「單純的懷疑」是一切的開始「低鹽酸梅」比「高鹽酸梅」對身體更不好！

？

酸梅形狀的添加物「低鹽」的代價要由誰來付？

「奶奶親手做的醃漬食品」讓人生氣第2章 餐桌上的調味料被「假貨」取代了！

？

特賣醬油為什麼便宜？

「醬油風調味料」的製作法「1公升1000日幣」與「1公升198日幣」的差別在哪裡？

米霖也有「純米米霖」與「米霖風調味料」「只用米做的純米酒」vs.「米以外材料做的酒」「米以外材料做的酒」製造法1瓶純米酒可以做成10瓶的酒。

不要被鹽騙了鹽的美味來自海中的礦物質要求公開鹽的資訊醋及砂糖也有「冒牌貨」橫行日本的飲食文化逐漸毀滅！

孩子們誤將「假貨」味道當成「真品」滋味第3章 我們看不見、無從得知的食品添加物有這麼多咖啡鮮奶油的真面目是---？

水、油與「白色粉末」製成咖啡鮮奶油「合併標示」的「背後」，有什麼陰謀正在進行？

「調味劑（胺基酸等）」的「背後」有化學調味劑全都是合併標示，沒有更方便的法律了「免標示」的「背後」，有多少添加物橫行？

食品界也應該公開資訊第4章 今天你吃進嘴裡的食物添加物不知不覺中吃進大量添加物的現狀最愛便利商店 - 單身上班族N先生的一天N先生一天到底攝取多少添加物？

「一般」的主婦F子小姐的一天F子小姐攝取的添加物比便利商店的飲食生活更嚴重！

？

第5章 食品添加物逐漸破壞孩子的舌頭！

祖傳的拉麵湯也是靠「白色粉末」調配美味的基礎全都一樣，粉末湯 = 零食 = 鮮味精！

？

「天然味精」也有加化學調味劑蛋白質水解物——以鹽酸分解大豆蛋白質水解物是美味世界的明星蛋白質水解物會破壞小孩的舌頭！

蛋白質水解物是天然高湯嗎？

別讓孩子知道蛋白質水解物的味道！

魔法師的顏色水孩子最喜歡的葡萄糖果糖液第6章 未來該如何生活？

比「毒性」更恐怖的食品添加物問題不能忘記食品添加物的優點食品添加物是「敵人」嗎？

可以不懂食品添加物的物質名稱所謂食品添加物，就是廚房裡沒有的東西從「廚房裡沒有的東西」去看「內幕」高明使用食品添加物的五項重點飲食混亂造成國家混亂認為食物可以輕易獲取的孩子吃就

<<恐怖的食品添加物>>

等於獲得生命看輕食物的代價

<<恐怖的食品添加物>>

章節摘錄

「只要用「白色粉末」，就可以做出豬骨高湯。」「接下來，我來做拉麵湯給大家看吧。你們喜歡什麼口味？」

我是九州人，那我就來做豬骨高湯的口味吧。

」以上是我在演講時，經常被拜託做的現場表演。

每次，當我擺出一大堆裝著「白色粉末」的小瓶，並捲起袖子，所有的聽眾都會愣住，不知道接下來會發生什麼事。

眼前的「白色粉末」竟然能夠做出「拉麵湯」，有誰能想像呢？

「這可是真正不能弄錯劑量的藥呢。」

」我邊說著笑話，邊將數十個小瓶裡的粉末一一舀出，加以「調合」。

由於這事我已經做了幾十年，所以我的手「自己」都學會斟酌數量了。

仔細攪拌混合，再倒進水壺裡的熱水，「湯」就完成了。

使用的材料只有「白色粉末」，連一滴的豬骨高湯都沒有加。

「好了，這就是豬骨高湯。」

你們要不要喝喝看？」

」當我一推出杯子，所有參加者都驚嚇似的把身體往後靠。

這也難怪。

不論是誰，當有人將「白色粉末」調出來的東西遞給你，並說「來，這是豬骨高湯」時，任何人都會感到困惑的。

但是，通常不久以後，就會有個「有勇氣」的人站出來，提心吊膽地喝喝看。

「啊！」

真的是豬骨高湯。

真好喝！」

」聽到這句話，大家都開始喝起來。

「真的耶，這絕對是拉麵湯的味道。」

」「這就是我平常吃的那種味道！」

」驚嘆聲不絕於耳。

即使平常吃慣豬骨拉麵的九州人也覺得「好吃」的東西，竟然可以不用一滴豬骨高湯，只靠「白色粉末」就可以做出來。

<<恐怖的食品添加物>>

编辑推荐

我們吃進的食品裡，加入了許多食品添加物，然而當您知道它的真相後，會驚異於竟已吃下如此多「不安全」的東西！

本書揭發了食品製造業不為人知的黑暗面，由曾在食品製造廠擔任超級業務的作者根據自身實地經驗而寫，內容易讀易懂，沒有艱深的專業用語，非常適合一邊閱讀一邊跟著檢驗買來的食品是不是含有不良的添加物。

磨碎蟲子染成漂亮顏色的飲料、用不要的爛肉屑做成的好吃肉丸……您不知道的食品添加物黑暗面盡在本書之中！

想要挽救自己的健康、找回已被破壞的味覺，非看這本書不可！

<<恐怖的食品添加物>>

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>