

<<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

图书基本信息

书名：<<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

13位ISBN编号：9789862415016

10位ISBN编号：9862415010

出版时间：2012-4

出版时间：天下文化

作者：廖震元 著

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>

## <<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

### 內容概要

獨家公開畜產業沒說的祕密！  
破除你對肉蛋的迷思！  
你的身體健康發球權應該回到自己的手上！  
瘦肉精是甚麼？禽流感怎麼辦？現宰的溫體豬肉比較新鮮衛生？  
洗選蛋才安全？  
畜產業造成地球暖化？  
動物都打生長素，小孩吃了才早熟？  
如何選購健康衛生的肉蛋？  
從產地到餐桌，飼養過程大揭密！  
我們其實都不瞭解自己在吃些什麼！  
畜產博士廖震元獨家公開業界沒有說的祕密，你的身體健康發球權應該回到自己的手上！  
消費者如果對於食物有正確的知識與觀念，就有能力挑選對自己有利的產品；消費者知識充足，就有能力在發生食品安全事件的時候保護自己；進而提升業者生產品質肉與蛋。  
本書特色？踢爆五個迷思，還吃肉清白，若無吃肉，人類不可能進化。  
？揭發八個謬論，證明吃素不能救地球、小孩提早發育並不是吃肉的錯。  
？台灣優良畜牧場大推薦，告訴你不打生長素、瘦肉精、高品質的產品哪裡買！  
？圖解挑選肉品好方法、分析購買肉蛋品的重要標示Q:蛋愈大愈好？  
錯！年輕母雞生的蛋較小，但濃度高，蛋越大代表母雞越老，蛋液濃度不高。  
Q:黑毛豬好吃，因為它品種特好？  
錯，黑毛豬長得慢，需要時間長大，因此脂肪分佈多（有大理石紋），才會好吃。  
Q:美國牛好吃？  
美國牛吃玉米長大，肉質較甜，澳洲牛吃草，肉中帶有草味，消費者可以自由選擇。  
Q:如何面對狂牛症風險以及瘦肉精殘留肉品總有一天要解禁的風險？  
真正重要的是食品標示問題。  
如果有了明確與公正的標示，人民就能行使選擇的權力。  
若台灣未來採用與日本對瘦肉精「進口開放、國內禁用」雙軌制模式來說，除了所有生鮮冷凍肉類應該直接標示產地國之外，連水餃、包子、漢堡...等等可能添加進口肉類的產品，也應該要標示肉類原料的產地國，才能讓消費者有條件做出選擇。  
Q:如何尋找畜牧專家也敢吃的好肉、好蛋？  
畜產品好不好吃，最好要有第三公正的畜產品分級制度，在還沒有明確的分級標示之前，可從包裝上找到很多影響畜產品品質的訊息。

## <<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

### 作者簡介

作者 廖震元致力於推動「人道認證」與「台灣安全農法」認證，認為唯有喚醒消費者對畜產品的高品質追求，推動農畜產品分級制度，才能提升國內畜產業的水準，達到畜產業與消費者雙贏的局面。現任：社團法人台灣農業標準學會祕書長/財團法人台灣動物科技研究所應用動物組副研究員學歷：英國亞伯丁大學畜產與動物福利博士/英國亞伯丁大學豬隻生產碩士/中國文化大學畜產學系經歷：．台灣動物科技研究所生產健康與安全豬隻計畫（HACCP）認證、ISO22000認證、產銷履歷主導稽核員．行政院農業委員會「農業科技審議委員會」牧業領域小組評審分組委員．中華民國實驗動物學會永久會員．中國畜牧學會永久會員．行政院農業委員會「採購評選委員會」牧業領域動物保護組委員．高雄市政府「高雄市動物保護委員會」委員專長：．食物鏈：飼料、畜牧與屠宰場之食品安全系統建立與輔導。

．經濟動物福利：人道飼養、運輸、拍賣、屠宰人道設施規劃、稽核與認證。

．經濟動物飼養管理、現場診斷與輔導。

專利與著作：?人道屠宰設備等5項專利?《消費者動物福利指南》、《豬隻生產系統的理論與實務》、《經濟動物運送與屠宰》、《飼料廠ISO22000/HACCP系統建立與認證實務》等著作30餘本。

<<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

書籍目錄

- 第一章 餵飽全人類的古老行業 我們欠畜牧業一句抱歉  
第二章 不願面對的真相 認清素食神話  
的四個文字遊戲 第三章 釐清8個謬論，還畜牧業清白 談品味與認證  
第四章 台灣的消費者該進階了  
第五章 如何當個畜產品的消費高手、買到好東西？  
第六章 怎樣養出好肉、好蛋？  
從畜欄到料理的生產過程  
第七章 畜產專家也敢吃的畜產品

<<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

编辑推荐

消基會董事長 蘇錦霞

<<畜產專家也敢吃的好肉好蛋>>

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>