

<<食用农产品安全消费知识问答>>

图书基本信息

书名：<<食用农产品安全消费知识问答>>

13位ISBN编号：9787109154469

10位ISBN编号：7109154467

出版时间：2011-02-01

出版时间：中国农业出版社

作者：农业部农村社会事业发展中心 编

页数：92

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>

## <<食用农产品安全消费知识问答>>

### 内容概要

《食用农产品安全消费知识问答》以国内食用农产品的质量现状为出发点，针对广大消费者平时常见的安全问题做了科学、系统和实用的解答。

内容包括食用农产品相关法律法规、粮油、蔬菜、水果、肉类、蛋品、奶制品、鱼虾、干菜制品、食用菌、茶叶、蜂产品等的选购、鉴别、贮存、加工和食用方面共计100个问题。

希望这本凝聚着众多专家经验的图书，能够适应广大消费者日常生活所需，起到有益的指导和帮助作用。

## <<食用农产品安全消费知识问答>>

### 书籍目录

- 前言 法律法规 1.农产品质量安全的涵义是什么？  
2.《农产品质量安全法》明确了哪几个方面的制度？  
3.什么是农产品的标识管理制度？  
农产品包装和标识有何要求？  
4.无公害农产品是什么？  
5.绿色食品是什么？  
6.有机食品是什么？  
7.什么是农产品地理标志？  
8.什么是农产品市场质量安全准入？  
9.农产品质量安全的潜在危害因素包括哪些？  
10.《农产品质量安全法》中规定了哪些农产品不得销售？  
11.消费者在市场上买到假冒劣质农产品怎么办？  
粮食油料 12.大米是怎样分类和定等级的？  
13.怎样鉴别大米的质量？  
14.如何识别新陈大米？  
15.怎么贮存大米才安全、营养流失少？  
16.怎样鉴别面粉质量？  
17.如何正确保存面粉？  
18.面粉增白剂主要有哪些？  
如何识别？  
19.米面如何除虫？  
20.动、植物油如何科学地食用？  
21.不同食用植物油的营养价值如何？  
22.压榨油比浸出油更健康吗？  
23.挑选食用油应注意哪些方面？  
24.粮油污染包括哪些方面？  
25.粮食感染真菌毒素有哪些？  
26.重金属污染粮食的危害有哪些？  
蔬菜果品 27.常见蔬菜产品的质量安全等级是如何划分的？  
28.野菜或有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗？  
29.蔬菜为什么不宜久存？  
30.蔬菜中的主要污染物有哪些？  
31.怎样选择少受污染的蔬菜？  
32.如何去除蔬菜中的残留农药？  
33.如何鉴别化肥浸泡过的豆芽？  
34.萝卜和水果为什么不宜同食？  
35.水果安全选购四项原则是什么？  
36.食用水果应该注意什么？  
37.食用反季节水果时应该注意什么？  
38.食用前怎样对水果进行处理？  
39.香蕉为什么需要悬挂起来存放？  
40.葡萄应该怎么挑？  
畜禽产品 41.选购常见畜禽肉产品应该注意什么？  
42.如何辨别新鲜猪肉？  
43.如何鉴别猪肉是否含有瘦肉精？

## <<食用农产品安全消费知识问答>>

- 44.白肉为什么不宜高温油炸？
- 45.怎样鉴别熟肉制品的优劣？
- 46.选购肉类食品（肉松和火腿等）应该注意什么？
- 47.哪些肉类食品具有美容功效？
- 48.肉类具有哪些食疗功效？
- 49.各类禽蛋产品的营养学特性各是什么？
- 50.优质鸡蛋、蛋制品的鉴别方法？
- 51.如何鉴别真假土鸡蛋？
- 52.鸡蛋买来后如何贮存？
- 53.怎么吃蛋最营养？
- 吃鸡蛋应该注意什么？
- 54.如何科学饮用牛奶？
- 55.饮用牛奶应该注意什么？
- 56.生鲜牛奶能否直接饮用？
- 巴氏杀菌乳为什么必须冷藏保存？
- 57.复原乳与普通液态奶有什么区别？
- 58.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？
- 59.如何选购、保存酸奶产品？
- 60.如何科学饮用酸奶？
- 水产品 61.水产品包装或标识的内容有哪些？
- 62.什么是水产品的“三品”？
- 63.影响水产品安全的主要因素有哪些？
- 64.发现水产品存在安全隐患怎么办？
- 65.怎样选购质量好的鱼类？
- 66.如何选购新鲜的虾？
- 67.如何挑选和安全食用蟹类？
- 68.如何选购常见冰鲜海鲜？
- 69.如何保存海鲜？
- 70.冻鱼解冻是用热水快还是冷水快？
- 71.虾皮为什么不能久储？
- 72.紫菜有什么功效？
- 73.为什么活鱼不宜马上烹调？
- 74.如何鉴别水产干货的好坏？
- 75.如何辨别甲醛溶液泡发的水产品？
- 76.哪些水产品不宜吃？
- 农副产品 77.如何选择干菜干果？
- 78.如何鉴别黄花菜质量？
- 79.如何鉴别笋干质量优劣？
- 80.怎样选购腐竹？
- 81.常见食用菌如何选购与存放？
- 82.黑木耳是否越黑越好？
- 83.食用坚果应该注意什么问题？
- 84.如何预防坚果变质？
- 85.有机茶、绿色食品茶叶和无公害食品茶叶有什么差别？
- 86.如何鉴别新茶与陈茶？
- 87.国产茶叶能够放心饮用吗？
- 88.普洱茶该怎么喝？

<<食用农产品安全消费知识问答>>

如何存放？

89.如何选购蜜饯？

90.如何辨别蜂蜜质量？

健康生活 91.食品是否越新鲜越好？

92.如何判定食物的酸碱性？

93.常见农产品哪些适宜同时食用，哪些不适宜？

94.哪些食物能够消除忧郁？

95.国内外对转基因食品的管理现状如何？

96.常见零食的保健功效有哪些？

97.如何享受健康快餐？

98.疲劳时吃点什么？

99.不同年龄的人，如何选择膳食中粗粮的合理搭配？

100.哪些食品尤其有利于男性健康？

## <<食用农产品安全消费知识问答>>

### 章节摘录

版权页：插图：（2）放在通风、透气、干燥、凉爽的地方，避免阳光长时间的照射。

干制食用菌一般都容易吸潮、霉变。

因此，应保持产品干燥，如贮存容器内放入适量的块状石灰或干木炭等作为吸湿剂，以防受潮。

（3）密封贮存。

食用菌营养丰富，易氧化变质。

可用铁罐、陶瓷缸等可密封的容器装贮，容器应内衬食品袋。

并尽量少开容器口，封口时注意排出衬袋内的空气。

（4）独立存放。

食用菌大都具有较强的吸附性，要单独贮存，以防串味。

82.黑木耳是否越黑越好？

答：黑木耳含有丰富的碳水化合物、蛋白质、铁、钙、维生素等营养物质，营养价值极高。

同时，黑木耳含有丰富的植物胶原成分，具有很强的吸附作用，对无意食下的难以消化的谷壳、头发、沙子等异物具有溶解和氧化作用。

因此，常吃黑木耳能起到清理消化道、清肠涤胃的作用，尤其是对从事矿石开采、冶金、棉纺、毛纺等空气污染严重工种的工人来说，经常食用黑木耳能起到良好的保健作用。

专家提醒消费者，黑木耳并非越黑越好，消费者可通过辨别颜色来区别真假。

真正的黑木耳正面是黑褐色，背面是灰白色的，而地耳是黄褐色的，用硫酸镁浸泡过的木耳则两面都呈黑褐色。

同时，黑木耳味道很自然，有股清香味，而掺假的木耳有墨汁的臭味。

把经过“加工”的“黑木耳”泡在清水中，很快水就会变成墨黑色。

此外，真木耳嚼起来清香可口，而经过硫酸镁浸泡过的木耳又苦又涩，难以下咽。

83.食用坚果应该注意什么问题？

答：（1）核桃。

核桃堪称抗氧化之王。

核桃中含有精氨酸、油酸、抗氧化物质等对保护心血管，预防冠心病、中风、老年痴呆等大有裨益，但一次不要吃得太多，否则会影响消化。

有的人喜欢将核桃仁表面的褐色薄皮剥掉，这样会损失一部分营养，所以，不要剥掉这层皮。

（2）开心果。

含有单不饱和脂肪酸，可降低胆固醇含量，减少心脏病的发生。

吃10粒开心果相当于吃了1.5克单不饱和脂肪酸，但贮藏时间太久的开心果不宜再食用。

开心果有很高的热量，血脂高的人应该少吃。

## <<食用农产品安全消费知识问答>>

### 编辑推荐

《食用农产品安全消费知识问答》是一本凝聚着众多专家经验的图书，能够适应广大消费者日常生活所需，起到有益的指导和帮助作用。

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>