

<<食品安全知识读本>>

图书基本信息

书名：<<食品安全知识读本>>

13位ISBN编号：9787534124600

10位ISBN编号：7534124603

出版时间：2012-1

出版时间：浙江科技

作者：浙江省科普作家协会|主编:赵宏洲

页数：68

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>

<<食品安全知识读本>>

内容概要

《食品安全知识读本》以通俗的文字、易懂的道理、生动的图片、丰富的说明，较为科学、权威、系统地介绍了与消费者息息相关的食品安全基本知识；同时，本书还涉及儿童食品安全中的一些小常识、小技巧，无论是一般群众，还是食品专业人士都值得一读。本书由浙江省科普作家协会组编。

<<食品安全知识读本>>

书籍目录

综合篇

- “QS”标志表示什么意思
- 什么是无公害农产品、绿色食品和有机食品
- 食品包装上为什么要有食品标签
- 怎样的食品标签才算规范
- 怎样根据食品标签选购食品
- 怎样解读特殊营养食品的标签
- 饮料酒及其标签
- 保质期和保存期有什么不同含义
- 食品为什么要加添加剂
- 怎样看待食品中的防腐剂

蔬菜水果篇

- 如何防止农药摄入
- 怎样清除水果蔬菜上的农药
- 怎样挑选新鲜的果蔬
- 蔬菜宜现买现吃
- 蔬菜块根皮不要吃
- 怎样防止四季豆中毒
- 蔬菜不要太咸
- 如何留住蔬菜中的维生素
- 不能用果汁代替水果
- 什么病忌吃什么水果
- 哪些水果不宜饭前吃
- 吃水果需注意哪些卫生问题

油和酱油篇

- 怎样安排食用油
- 为什么每人每日烹调用油要控制在25克
- 做菜怎么选油
- 什么叫转基因油
- 怎样选购酱油
- 压榨油与浸出油有何不同
- 怎样安全吃酱油
- 炒菜莫待油冒烟

豆与豆制品篇

- 大豆的营养价值
- 豆腐与鱼好搭配
- 豆腐、豆浆要快吃
- 为什么会发生豆芽菜中毒

米面篇

- 粳米、籼米和糯米各有什么特点
- 稻谷的保健应用
- 小麦的营养和医学价值

奶制品篇

- 酸奶、乳酸菌饮料和酸陛饮料
- 怎样选购奶制品

<<食品安全知识读本>>

巴氏消毒法

喝牛奶的讲究

煮鲜奶时，能不能以牛奶结皮来定质量

牛奶为何能降血脂

哪些人不宜喝牛奶

加了三聚氰胺的牛奶、奶制品不能吃

畜禽篇

什么是“瘦肉精”

怎样预防瘦肉精中毒

鲜肉的质量鉴别

怎样选购肉制品

怎样鉴别腌肉制品质量

怎样鉴别健康禽与病禽

肉馅的卫生要求和质量

牲畜内脏的卫生要求和质量鉴别

鸡蛋是否新鲜鉴别法

咸蛋的卫生要求与质量鉴别

皮蛋的卫生要求和质量鉴别

水产品篇

怎样挑选鱼

咸、干水产品的质量鉴别与处理

虾、蟹、贝壳类的鉴别

怎么识别死黄鳝丝

怎样鉴别活水鱼和静水鱼

怎样识别甲醛浸泡过的水产品和食品

儿童食品篇

如何防止儿童生物性食物中毒

如何防止儿童化学性食物中毒

购买儿童食品的六大卫生原则

儿童食品的十大安全问题

<<食品安全知识读本>>

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>