第一图书网, tushu007.com

<<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。

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
籼米、粳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

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

第一图书网, tushu007.com

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