

<<人体食品安全手册>>

图书基本信息

书名：<<人体食品安全手册>>

13位ISBN编号：9787538152678

10位ISBN编号：7538152679

出版时间：2007-12

出版时间：辽宁科技

作者：孙明杰,袁许斌

页数：319

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>

<<人体食品安全手册>>

内容概要

《凤凰生活·中华饮食营养健康》丛书全四册。

在这里，凤凰营养专家为您解答营养保健、营养补充、食物安全、营养治病常见问题。该丛书由凤凰保健专家主编，由香港注册营养师审读，是适合中国家庭的营养健康百科全书。本书为该丛书之一。

本书为《凤凰生活中华饮食营养健康》丛书之一，为您解答营养保健、营养补充、食物安全、营养治病常见问题。

本书偏重于营养治病这一内容。

全书共为四章，包括：食品分类与食品安全知识，安全食品鉴别和选购秘籍，教你怎样吃出营养、吃出健康，健康食物精彩食方DIY。

<<人体食品安全手册>>

作者简介

张明杰，中南大学教授、江苏联环药业集团董事局主席、威尔曼新药开发中心集团董事局主席、中国药科大学董事局副主席、中国伟哥之父，亚太医学药学会会长、药物化学专门委员会主任、全国优秀大学生研究生基金会主任，世界华人协会常务理事，香港《凤凰生活》杂志出品人、总编辑。

<<人体食品安全手册>>

书籍目录

第一章 看着要舒心：食品分类与食品安全知识一、明明白白消费：食品分类我知道（一）生鲜食品和加工食品（二）有机食品（三）绿色食品（四）无公害食品（五）转基因食品和保健食品（六）饮料的分类（七）乳制品的分类（八）食用油的分类（九）大米的分类（十）面粉的分类二、清清楚楚选择：安全的食品才是健康的食品（一）什么是食品安全（二）如何识别“QS”标志（三）看清楚“食品标签”的必备事项（四）食品添加剂有害吗（五）了解“HACCP”的含义（六）怎样区别和选择有机食品、绿色食品和无公害农产品（七）转基因食品对人体的危害有哪些（八）常见食品安全事故的起因（九）常见食物中毒的急救方法第二章 买得要称心：安全食品鉴别和选购秘籍一、食品安全的七项注意、十项守则（一）食品安全七项注意（二）食品安全十项守则二、买得买不得：生鲜食品选购高招（一）农产品的选购识别方法（二）畜产品的选购识别方法（三）水产品的选购识别方法三、买得买不得：加工食品选购高招（一）米面制品的选购识别方法（二）酱料制品的选购识别方法（三）乳制品的选购识别方法（四）豆制品的选购识别方法（五）肉制品的选购识别方法（六）蛋制品的选购识别方法（七）水产加工品的选购识别方法（八）饮料产品的选购识别方法（九）酒类产品的选购识别方法（十）其他加工食品的选购识别方法第三章 吃得要放心：教你怎样吃出营养、吃出健康一、中国人营养八大问题的解决方案（一）营养知识缺乏（二）营养不均衡（三）膳食结构不合理（四）食物搭配不当（五）饮食习惯不良（六）烹调加工不科学（七）不注意饮食卫生（八）对特殊人群的营养需求不了解二、中国居民平衡膳食金字塔详解（一）中国居民科学膳食指南（二）平衡膳食金字塔说明三、日常饮食中的安全常识（一）各类常见食物的安全常识（二）儿童饮食的安全常识（三）日常饮食的安全常识第四章 做着要开心：健康食物精彩食方DIY一、全家关注：厨房营养知识自测二、广而告之：科学烹调大展示（一）烹调加工对食物营养素的影响（二）不科学的烹调方法五十忌（三）食器与食物的配伍禁忌（四）正确的烹制方法三、健康食物科学营养推荐食方（一）蔬菜、水果类科学营养推荐食方（二）畜肉类科学营养推荐食方（三）水产、海鲜类科学营养推荐食方（四）禽蛋类科学营养推荐食方（五）菌藻类科学营养推荐食方（六）豆及豆制品类科学营养推荐食方

<<人体食品安全手册>>

章节摘录

插图：

<<人体食品安全手册>>

编辑推荐

<<人体食品安全手册>>

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>