第一图书网, tushu007.com

# <<食品安全自助200例>>

## 图书基本信息

书名：<<食品安全自助200例>>

13位ISBN编号：9787538439939

10位ISBN编号：7538439935

出版时间：2009-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：吴莹　主编

页数：232

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

## 内容概要

农用化学物质：农药、化肥、激素（动植物生长调节剂）以及饲料添加剂等。
比如农药超标的农产品，化学激素催熟的蔬菜水果，含瘦肉精的猪肉，有避孕药残留的鳝鱼和甲鱼，抗生素残留的大闸蟹等。

工业污染：工业的排放造成土壤污染（重金属、非重金属如氟化物及硫化物等、有机物）、水源污染（包括地下水和地面水）和大气污染。

食品加工环节：违规食用添加剂，食用劣质原料。

此外还有疫病、生物性污染，如口蹄疫、疯牛病、禽流感的流行。

## 书籍目录

PART 1 将绿色蔬果带回家　白菜　菠菜　油菜　芹菜　韭菜　甘蓝　菜花　蒜　莴笋　莲藕　洋葱　土豆　茭白　竹笋　冬瓜　丝瓜　苦瓜　黄瓜　南瓜　白萝卜　胡萝卜　四季豆　番茄　辣椒　茄子　豆芽　口蘑　蘑菇　金针茹　苹果　梨　桃　杏　李子　枣　香蕉　菠萝　芒果　葡萄　樱桃　草莓　荔枝　柑橘　柚子　柿子　西瓜　哈密瓜　猕猴桃　柠檬PART 2 肉蛋类选择要慎重PART 3 水产品安全更重要PART 4 远离劣质的五谷与调味品PART 5 小心掺假的干货PART 6 教你选对好饮品PART 7 吃什么，怎么吃

## 章节摘录

插图：白菜　BaiCai　安全等级★★★★最不安全因素农药残冒：施用于蔬菜上的农药。
其中一部分附着子作物上。
一部分散落在土壤、大气和水等环境中。
环境残存的农药中的一部分又会被植物吸收。
亚硝酸盐：由蠢硝酸盐引起食物中毒的机率较高，食入0．3——0。
5克的亚硝酸盐即可引起中毒，甚至死亡。
白菜一般不容易有很高的农药残留，在购买白菜时主要是注意，是否有烂心或冻伤的情况，购买时要留意，不新鲜的白菜中可能会有亚硝酸盐的残留。
鉴别要点　烂心的白菜不要买优质的白菜色泽鲜爽，外表干爽无泥，外形整齐，大小均匀，包心紧实，用手握捏时手感坚实，根削平，无黄叶、枯老叶、烂叶，心部不腐烂，无机械伤，无病虫害。
劣质的白菜包心不实，手握时菜内有空虚感，外形不整洁，有机械伤，根部有泥土或有黄叶、老叶、烂叶，有病虫害或菜心腐烂。
储存要点　散发水分白菜水分大，容易腐烂，应该先撕去残破黄叶，放在向阳的地方晒3—5天，使其散发一些水分。
贮藏白菜前期要防热，后期要防冻。

## 编辑推荐

《食品安全自助200例》是一本提供问题解决方案的书。
频频曝光的食物安全问题让人心存恐惧，怎样才能买到安全放心的食物，让消费者自己练就一双慧眼，揭秘不安全食物背后的真相，教你选择真正安心的食物。
将安心的食物带回家并不难，主动权在我们自己。
让我们远离过度追求口感、颜色、味道的误区，接受食物的天然特性，重视食物的自然品质！
这是选择安心食物的关键！

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