

《食品安全知识问答》

图书基本信息

书名：《食品安全知识问答》

13位ISBN编号：9787506639996

10位ISBN编号：7506639998

出版时间：2006-3

出版社：中国标准出版社

作者：马勇

页数：142

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品安全知识问答》

内容概要

本书由《标准走进百姓家丛书》编委会编写而成，本丛书的作者都是我国标准化领域和相关行业的专家，他们以浅显通俗的语言、图文并茂的形式，结合相关事例，通过解读标准，回答了百姓生活中林林总总的问题，提供了如何借助标准生活得更加安全、方便、舒适的方法。丛书集趣味性、知识性、实用性为一体，读来生动易懂，读者在增长标准知识的同时，也将提高自身的生存能力和生活质量。

民以食为天，食品是人类生存和社会发展的物质基础之一。中国的餐饮文化经历千年沉淀，早已闻名于世。但是在人们享受美食、享受生活的同时，食品安全问题却也时常出现在人们的视野中。

正常的食品富有营养价值，含有人体所需的各种营养成分。但是不法经营者为了牟取暴利，在食品中掺假、掺杂和伪造等非法经营活动屡有发生，严重影响食品卫生，使消费者致病、致残的事件时有发生。

面对时有发生食品安全问题，我们不能视而不见，更不能心存侥幸、听天由命，拿自己和亲人的健康开玩笑。问题永远不会因为我们不去面对而自动消失，只会越积越多，等到我们不得不面对的时候，可能悔之晚矣。

现在食品安全问题已经成为全社会共同关注的问题，国家有关部门在不断提高检验技术的同时，也加强了对制假、造假等违法行为的处罚力度。在质检部门不断地加强检验工作和卫生监督，并广泛开展食品卫生宣传的同时，作为消费者也应积极加入到保卫食品安全的行动中来。我们应以一种对家人、对自己负责的态度，切实采取措施，积极行动起来。那么，与其道听途说一些语焉不详、错误百出的“知识”，弄得无所适从，不如花一点点时间学习一些科学、实用的食品安全知识。

《食品安全知识问答》

书籍目录

一、基础知识1. 什么是食品?2. 什么是食品质量?3. 什么是食品质量安全?4. 食品安全的内容是什么?5. 我国现行的食品质量标准分为哪些级别?6. 什么是无公害食品?7. 什么是绿色食品?8. 什么是有机食品?9. 普通食品、无公害食品、绿色食品、有机食品有何区别?10. 什么是绿色食品认证标志?11. 绿色食品认证标志如何识别?12. 什么是有机食品认证标志?13. 有机食品认证标志如何识别?14. 什么是QS标志?15. QS认证标志如何识别?16. 什么是ISO 9000认证?17. 什么是HACCP认证?18. 如何识别食品标签?19. 什么是食品的理化指标?20. 什么是食品的卫生指标?21. 什么是食品感官鉴别及基本方法有哪些?

二、粮 食22. 如何区别好米与劣质米?23. 怎样识别新陈大米?24. 用油抛光的“劣质大米”或“毒大米”如何鉴别?25. 如何区别面粉的优劣?26. 如何识别小米的优劣?27. 如何识别用姜黄粉染色的小米?28. 如何识别增白面粉?29. 如何鉴别掺入色素柠檬黄的玉米面?30. 如何鉴别小麦粉中掺入滑石粉?31. 糯米的食用禁忌有哪些?32. 高粱的食用禁忌有哪些?33. 黄豆的食用禁忌有哪些?34. 豆浆的食用禁忌有哪些?35. 绿豆的食用禁忌有哪些?

三、饮 用 水36. 瓶装饮用纯净水的感官鉴别要点有哪些?37. 如何安全选用桶装水?38. 饮用大桶桶装纯净水应注意哪些问题?39. 如何安全选用矿泉水?40. 天然矿泉水、矿物质水有何不同?41. 自来水、饮用净水、纯净水有何不同?42. 如何正确健康的饮水?43. 喝水不当会“中毒”?44. 补充水分因人而异,应如何补充水分?45. 应如何烧水?46. 如何选购冷冻饮品?47. 如何正确食用冷冻饮品?48. 为什么不宜喝烫口的饮料?49. 常喝汽水易骨折?50. 如何选择合格的饮用水?

四、酒五、食用油六、罐头七、调味品八、乳及乳制品九、蔬菜和水果

章节摘录

胃中停留较长时间，这样既有利于营养成分消化吸收，又可以减缓乳糖不耐症的反应程度。当然，饮用低乳糖牛乳或酸牛乳会更好。如果12个月以内的婴儿食用乳制品，必须选用婴儿配方乳粉，而不适宜直接饮用牛乳。因为牛乳虽然营养丰富，但是与母乳相比，在营养成分上存在很大差别。例如牛乳中缺少婴儿发育所必需的乳清蛋白、牛磺酸、溶菌酶、乳铁蛋白和必需脂肪酸。另外牛乳中盐类含量过高会导致婴儿肾脏负担过大，对婴儿生长发育不利。而婴儿配方乳粉是参照母乳中养分组成而配制的，虽然目前仍无法达到母乳的全营养水平，但是与普通牛乳相比有很大改善和提高。婴幼儿配方乳粉是根据婴幼儿生长发育营养需求和母乳中含有的主要营养素调制而成的特殊乳粉。普通乳粉是用牛乳或羊乳，经杀菌、干燥工艺制成的粉状食品，而婴儿配方乳粉通常以牛乳、脱盐乳清粉、饴糖、精炼植物油、奶油、白砂糖为主原料，并根据婴儿生长发育需要添加适量的维生素、矿物质和特殊活性物质，经过现代化的工艺制成的，其营养成分较接近母乳。一般可分成出生至6个月、7个月至一岁和两岁以内的婴儿配方乳粉、和婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉。由于对婴儿配方乳粉的原料和辅料质量要求严格，工艺技术复杂，产品标准规格要求很高，所以不是任何乳粉生产企业都能达到生产标准的，因而消费者在选购时，应选择有实力、有知名度、有诚信的企业产品，并应认真查看标签上标注的内容，特别是理化指标和卫生指标是否符合国家标准。GB10765-1997《婴儿配方乳粉I》中规定的标签内容通常有：产品名称、配料表、热量、营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质）、净含量、生产厂（公司）名称和地址、批号、生产日期、保质期、贮藏方法、食用方法、食用量、产品标准及商标。还应标明：婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品；6个月以上婴儿食用本产品时，应配合添加辅助食品。少数对牛乳有过敏反应的婴儿，可选用以大豆为基质的婴儿配方乳粉，因富含不饱和脂肪酸，容易消化吸收，同时不含乳糖，也适用于乳糖不适的儿童食用。纯牛乳有巴氏杀菌乳和灭菌乳之分，从产品的配料表上可以看到这种产品的配料只有一种，即鲜牛乳。区别纯牛乳与含乳饮料，除感官特性有所不同外，主要看两个指标即非脂乳固体和蛋白质。……

《食品安全知识问答》

编辑推荐

本书由《标准走进百姓家丛书》编委会编写而成，本丛书的作者都是我国标准化领域和相关行业的专家，他们以浅显通俗的语言、图文并茂的形式，结合相关事例，通过解读标准，回答了百姓生活中林林总总的问题，提供了如何借助标准生活得更加安全、方便、舒适的方法。丛书集趣味性、知识性、实用性为一体，读来生动易懂，读者在增长标准知识的同时，也将提高自身的生存能力和生活质量。

《食品安全知识问答》

精彩短评

1、内容比较简单，属于基础知识

《食品安全知识问答》

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:www.tushu111.com