

<<餐桌上隐藏的危险>>

图书基本信息

书名：<<餐桌上隐藏的危险>>

13位ISBN编号：9787506043823

10位ISBN编号：7506043823

出版时间：2012-1

出版时间：东方

作者：魏世平

页数：203

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>

<<餐桌上隐藏的危险>>

内容概要

用记者的敏锐视角揭开食品安全陷阱，揭露食品安全乱象 给你一双慧目良，还你一桌安全的美食

<<餐桌上隐藏的危險>>

作者简介

魏世平，北京青年报饮食主义版编辑；中国食品科学技术学会理事；中国食品科学技术学会食品安全科普工作专家委员会成员。

<<餐桌上隐藏的危險>>

书籍目录

第一篇：掌握正确的食品安全信息防“中毒”

专家推荐保证食品安全的15种方法
别让不良饮食成为癌症的帮凶
减少致癌危险，远离亚硝酸盐
腌菜致癌的五点误解
家庭不宜大量储存食用油
烹调油里可能有哪些毒？
别被“食物相克”忽悠了您
夏食鲜菜防中毒
面对食物中毒，我们应该怎么办
远离胃癌：少吃烧烤食品，留心餐盘垫纸
急性肠道传染病与美味牛蛙有关
酱豆腐是有害食品吗？
久煮的火锅汤有毒吗？
福寿螺吃出病，田螺肉该怎么吃
动物内脏要吃得明白
吃加工红肉易患糖尿病
海产品不可隔夜凉吃
免疫力弱者不要吃油炸昆虫
秋蟹肥美，并非人人能食
青西红柿、鲜木耳不能吃

第二篇：人造“有毒”食品的乱象

盘点2010年食品安全8大事
食物安全关乎人命，防细菌和寄生虫是重点
我国反式脂肪酸现状：无需草木皆兵；趋势：不可掉以轻心
我们在遭受“塑化剂”危害吗？
如何看待荧光增白剂的到来
对上海馒头事件抽丝剥茧
面粉增白剂该不该禁用
大米添加剂惹热议
盘点染色食品，谨防误食伤身
食用色素与食品安全
解读新的瘦肉精：苯乙醇胺A
硼砂萨其马专家面面观
解读四种非法添加物
含“苏丹红”鸭子比“红心”鸭蛋更可怕
猪肉变牛肉，健康隐忧在哪里？
嫩肉粉暗藏安全风险
反季节水果让人欢喜让人忧
被重晶石增重的鸡有毒吗？
披着“植物”外衣的美味杀手：氢化油
废弃烤鸭油到底有什么危害
辐照食品应把选择权交给消费者
烧烤中的辣椒精你怕不怕？

<<餐桌上隐藏的危險>>

饮料中为何会检出杀虫剂

牛奶中的苯甲酸不等于三聚氰胺

面条面前不能面，放下面子了解面

读懂标签：弄懂雪糕里添加剂那点事儿

巧选摊贩食品，便宜又卫生

背了黑锅的合法食品添加剂

第三篇：“食品安全”是各国共同面对的问题

食品安全问题，需要全球共同合作解决

食品安全不分国界

风险交流是保证食品安全的前提

说说食品安全，聊聊欧洲案例

严抓食品安全，可获丰厚回报

看到差异和责任，加快食品安全脚步

加拿大实施“即食食品”新规定

英国改进肉制品卫生检查控制制度

部分国家奶制品监管举措

德国制定转基因食品新法规

儿童食品安全，需全社会搭建保护网

婴幼儿食品标准先说安全再谈营养

《食品安全法》里最大的亮点是什么

正确看待食品安全问题

<<餐桌上隐藏的危險>>

章节摘录

清洗时，一般先用水冲洗掉表面污物，然后用清水浸泡，但浸泡时间不宜超过10分钟，以免表面残留农药渗入蔬菜内。

果蔬清洗剂可增加农药的溶出，所以浸泡时可加入少量果蔬清洗剂。

浸泡后要用流水冲洗2~3遍。

碱水浸泡法：有机磷杀虫剂在碱性环境下分解迅速，所以此方法是去除农药污染的有效措施，可用于清洗各类蔬菜瓜果。

方法是先将表面污物冲洗干净，浸泡到碱水中（一般500毫升水中加入碱面5-10克）5-15分钟，然后用清水冲洗3-5遍。

去皮法：蔬菜瓜果的表面农药量相对较多，所以去皮是一种较好的去除残留农药的方法。

可用于苹果、梨、猕猴桃、黄瓜、胡萝卜、冬瓜、南瓜、西葫芦、茄子、萝卜等。

处理时要防止去过皮和没去过皮的蔬菜瓜果混放，造成再次污染。

臭氧洗脱法：用市售的臭氧或臭氧水发生器清洗和浸泡各类瓜果蔬菜，简单易行，安全可靠，清洗和浸泡时间为10~20分钟，一般认为可清除大部分农药残留。

但也有专家指出，目前市售的大部分果蔬解毒机都是用一个活氧发生器配一根外接管子，如果技术不过关或者工作功率太小的话，可能导致产气量和臭氧浓度过低，与水混合后根本起不到杀菌作用。

此外，如果机器密封性能不好，还可能导致臭氧外泄，对人体健康造成影响。

.....

<<餐桌上隐藏的危险>>

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>