

<<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：9787506735636

10位ISBN编号：7506735636

出版时间：2006-12

出版时间：中国医科

作者：本社

页数：146

字数：125000

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

该书介绍了农民作为生产者和消费者常用的食品安全知识，共分为三章，即食品安全与健康、种植（养殖）业、权益与维权。

全书采用问答形式，内容实用，通俗易懂，适合广大农民阅读。

书籍目录

第一章 食品安全与健康 第一节 食品污染与预防 一、食品污染 1. 什么是食品污染? 2. 食品污染是怎样发生的? 3. 常见的食品污染有哪些? 4. 食品污染有哪些危害? 二、食品的生物性污染与预防 1. 什么是食品的生物性污染? 2. 食品腐败变质的原因有哪些? 3. 食品腐败变质有哪些危害? 4. 如何从感官上辨别腐败变质的食品? 5. 腌制后的食品会不会变质? 6. 家庭如何预防食品腐败变质? 三、食品的化学性污染与预防 1. 什么是食品的化学性污染? 2. 什么是N-亚硝基化合物食品污染, 有何危害? 3. 如何减少食品N-亚硝基化合物污染? 4. 为什么要尽量少吃烟熏、火烤食品? 5. 什么是食品有毒金属元素污染, 有哪些原因? 6. 铅、汞、镉、砷污染食品有何危害? 7. 如何预防有毒金属污染食品? 8. 什么是粮谷的化学性污染, 如何预防? 9. 食物农药残留的原因有哪些? 10. 蔬菜、水果的主要污染源有哪些, 如何预防? 第二节 食物中毒与预防 一、食物中毒 1. 什么是食物中毒? 2. 食物中毒的种类有哪些? 3. 食物中毒的常见原因有哪些? 4. 生活中如何防范食物中毒? 二、细菌性食物中毒与预防 1. 什么是细菌性食物中毒? 2. 细菌性食物中毒有哪些特征? 3. 什么是胃肠型食物中毒, 如何预防? 4. 什么是毒素型食物中毒, 如何预防? 5. 吃病死猪肉有什么危害? 6. 农村自办酒席应注意什么? 三、霉菌性食物中毒与预防 1. 什么是霉菌性食物中毒? 2. 黄曲霉毒素急性中毒有哪些危害, 如何预防? 3. 为什么不能吃霉变的地瓜? 4. 为什么不能吃霉变的甘蔗? 四、有毒动植物食物中毒与预防 1. 什么是有毒动植物食物中毒? 2. 为什么吃河豚鱼会引起中毒? 3. 吃有毒贝类中毒有哪些表现? 4. 为什么大量生食果核仁和木薯可中毒? 5. 为什么不要吃未煮熟的豆角?.....第二章 种植(养殖)业第三章 权益与维权

章节摘录

版权页： 3.食品腐败变质有哪些危害？

食品一旦被细菌污染最易引起食品腐败变质。

腐败变质的食品首先是具有使人们难以接受的感官性状，如刺激气味、异常颜色、酸臭味道、组织溃烂、黏液污秽等。

食品腐败变质时，食品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、无机盐会大量被破坏和流失，食品失去营养价值1。

食品腐败变质还增加了致病菌和产毒霉菌等存在的机会。

食人腐败变质的食物可使人体产生不良反应，甚至中毒。

这方面的报道与食品中毒事件越来越多，如某些鱼类腐败产生的组织胺使人体中毒，脂肪酸败产物引起人的不良反应及中毒，食品腐败导致的亚硝酸盐中毒等等。

因此决不能吃腐败变质的食物。

4.如何从感官上辨别腐败变质的食品？

所谓感官鉴定是以人的视觉、嗅觉、触觉、味觉来查验食品初期腐败变质的一种简单而有效的方法。

食品是否腐败变质可以从以下几个方面去辨别： 色泽变化。

微生物繁殖引起食品腐败变质时，食品色泽就会发生改变。

常会出现黄色、紫色、褐色、橙色、红色和黑色的片状斑点或全部变色。

气味变化。

食品腐败变质会产生异味，如霉味臭、醋味臭、胺臭、粪臭、硫化氢臭、酯臭等。

口味变化。

微生物造成食品腐败变质时也常引起食品口味的变化。

而口味改变中比较容易分辨的是酸味和苦味。

如番茄制品，微生物造成酸败时，酸味稍有增高；牛奶被假单孢菌污染后会产生苦味；蛋白质被大肠杆菌、小球菌等微生物污染变质后也会产生苦味。

组织状态变化。

固体食品变质，可使组织细胞破坏，造成细胞内容物外溢，食品的性状会变形、软化；鱼肉类食品变质肌肉会变得松弛、弹性差，有时组织体表出现发黏等现象；粉碎后加工制成的食品，如糕鱼、乳粉、果酱等变质后常变得黏稠、结块、表面变形、潮润或发黏；液态食品变质后会出现浑浊、沉淀，表面出现浮膜、变稠等现象；变质的鲜乳可出现凝块、乳清析出、变稠等现象，有时还会产生气体。

3.腌制后的食品会不会变质？

盐腌是保藏食品的一种方法，如腌咸鱼、咸肉等。

腌制出来的食物，不仅能防腐，保存时间长，而且腌制品还具有一定的特殊风味。

在一般情况下，食盐浓度在10%以上时，多数细菌能受到抑制，不能繁殖，食盐浓度在15%以上时，食物可较长时间保存不坏。

保存腌制食品，可在上面放一些丁香花、花椒、生姜等，能防止变味。

所以，盐腌是保存食品的一种好办法。

但是也有一些细菌能在盐腌制食品中生长，如有一种盐杆菌甚至可在饱和盐水中繁殖，因此盐腌制后的食品如果被细菌污染也会变质。

<<食品安全知识读本>>

编辑推荐

《食品安全知识读本(农村版)》可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<食品安全知识读本>>

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>