第一图书网, tushu007.com

<<别让地球抛弃我们>>

图书基本信息

书名：<<别让地球抛弃我们>>

13位ISBN编号：9787540226329

10位ISBN编号：7540226323

出版时间：2011-9

出版时间：北京燕山出版社

作者：侯红霞　主编

页数：193

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

<<别让地球抛弃我们>>

内容概要

张海君编著的《请让我们吃得健康些》讲述了：打开电视，翻开报纸，假食品、污染食品：黑大米、黑豆腐、黑啤酒、、泔水油、注水牛肉、硫黄熏制的银耳、亚硝酸盐漂白的熟食等消息接二连三，触目所及，皆是惊心之物。
我们每个人都在问：明天我们还能吃什么?
《请让我们吃得健康些》编写的目的不是教你怎样鉴别食物，而是旨在引导广大青少年朋友行动起来，认识食物面临的问题，追根究源，一起努力为人类寻求健康饮食和低碳饮食，为了大家的健康和地球美好的明天，让我们一起行动起来吧！

书籍目录

第一章 有什么我们可以放心吃
一、怎一个“吃”字了得
二、看看外国人怎么吃
三、吃出来的问题
四、世界各国严肃对待食品安全问题
五、安全食品在哪里
六、可怕的食品安全之痛
七、科学到底是朋友还是敌人
八、食品安全问题，我们该如何面对
九、如何看待媒体报道
第二章 谨慎黑心食品的伤害
一、形形色色的有毒大米
二、染色大米好看不好吃
三、劣质速冻饺子
四、毒馒头
五、加料面粉的“美丽外衣”
六、方便面里的是是非非
七、中毒的干菜、干果
八、“毒”韭菜
九、作假的“毒”粉丝
十、“毒”黄花菜
十一、问题腌菜
十二、油条的不安全因素
十三、艳丽的反季节蔬果
十四、有毒的蘑菇
十五、泔水油是这样炼成的
十六、加入甲醇的白酒
十七、糖精水加色素做成的葡萄酒
十八、勾兑饮料
十九、死猪肉做成的“鲜”肉松
二十、令人作呕的血豆腐
二十一、可燃烧的饼干
二十二、果冻中的添加剂
二十三、冒牌的水果罐头
二十四、催命奶粉
二十五、可怕的散装劣质小食品
二十六、劣质“黑豆腐”
二十七、劣质红心鸡蛋
二十八、不保健的保健品
二十九、零食的原罪
三十、杀人的包装
三十一、过度“美容”的染色瓜子
第三章 火眼金睛帮你挑选健康食品
一、认识饮食风险
二、食品污染的主要来源有哪些

三、家庭防范食品污染的措施有哪些
第四章 教你几招，远离食物毒害
第五章 让绿色食品走上我们的餐桌
第六章 打造属于你的低碳健康饮食
第七章 营造有机新生活

章节摘录

版权页：插图：2.食品添加剂如今，许多食品如糖果、糕点、罐头、饮料等都因为加入了食品添加剂，或拥有了诱人的美味，或穿上了艳丽耀眼的外衣。
这类食品能刺激人的食欲，具有挡不住的诱惑，但是美丽的背后却潜伏着健康的隐患。
食品添加剂有许多种类，如漂白剂、防腐剂、香精、色素、膨化剂等等。
食品添加剂如今已经成为食品行业不可或缺的原料之一。
如漂白剂主要用于食品漂白、杀菌等。
防腐剂可以用于防止食物腐败变质抑制微生物繁殖，延长食物保存期，香精可以使食物口味更加宜人，膨化剂可以使食品酥脆、松软，口感好。
就拿色素来说吧。
色素有天然色素和人工色素两类，天然色素是从动物、植物中提取的，这些色素一般来讲是安全、理想的食用色素。
但天然色素由于来源较少，价格又高，着色力差，使用并不广泛。
人工合成色素则是从化工原料中提炼出来的，它种类多，具有色泽鲜艳、成本低廉、着色力强等优点，因而被广泛运用。
人工合成色素在经化学方法提取与合成过程中，有的还可能混入杂质如铅、镉、铬、汞、苯胺等物质，这些物质有程度不同的毒性，儿童更应该避免食用“彩色食品”。
根据食品标签法规要求，在所有食品营养标签上都需列出添加剂的名称和含量，其间对能引起某些过敏性体质的添加剂如亚硫酸盐，在标签上需注明。
但问题在于在食品的生产过程中，厂家常常对添加剂的量把握不够严格，有时甚至故意违规过量添加，2001年出现在多个省份中的有毒面粉就是一个典型案例。
有毒面粉2001年11月，四川省达州市质量技术监督部门截获了一批从河南贩运到四川的总量达60吨的面粉，经检验，其中的过氧化苯甲酰含量超过国家标准3倍多。

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