

<<食品安全与食物中毒急救常识>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与食物中毒急救常识>>

13位ISBN编号：9787553200545

10位ISBN编号：7553200549

出版时间：2013-2

出版时间：贵州科技

作者：彭吾训

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>

## <<食品安全与食物中毒急救常识>>

### 书籍目录

#### 第一节 食品安全 1.什么是食品？

- 2.食品的作用有哪些？
- 3.食品应如何分类？
- 4.食品的营养价值指的是什么？
- 5.如何评价食品的营养价值？
- 6.什么是食品安全？
- 7.食品安全包括哪些方面的内容？
- 8.什么是食品安全危害以及如何分类？
- 9.近年来的重大食品安全事件有哪些？
- 10.什么是食品产品标；佳？
- 11.食品产品标准的主要内容是什么 12.什么是绿色食品？
- 13.绿色食品标志图形的构成及其含义是什么？
- 14.绿色食品分为哪两大类？
- 15.AA级绿色食品与A级绿色食品有什么区别？
- 16.可以申请绿色食品标志的有哪些物品？
- 17.什么是有机农业？
- 18.有机农业的核心是什么？
- 19.什么是有机食品？
- 20.有机食品标志图形的构成及其含义是什么？
- 21.我国的有机食品主要有哪些？
- 22.如何判断某食品是否为有机食品？
- 23.什么是非有机食品？
- 24.什么是无公害农产品 25无公害农产品标志图形的构成及其含义是什么？
- 26.什么是安全食品？
- 27.安全食品有哪些？
- 28.什么是合成食品？
- 29.什么是工程食品？
- 30.什么是疫苗食品？
- 31.什么是仿生模拟食品？
- 32.什么是伴侣食品？
- 33.常见的伴侣食品有哪些？
- 34.什么是食物不耐受？
- 35.“QS”标志是什么？
- 36.食品保质期和保存期有什么区别？
- 37.消费者在选购食品时要注意些什么？
- 38.《中华人民共和国食品安全法》是什么时候制定的？
- 39.《中华人民共和国食品安全法》的法律效力如何？
- 40.21世纪人类首选的十大健康食品有哪些？
- 41.世界卫生组织提出的“食品安全十定律”是什么？
- 42.食物中有哪些潜在的天然致癌物？
- 43.食物中有哪些致癌物质 44.什么是多环芳香族化合物？
- 45.如何避免多环芳香族化合物污染食物？
- 46.什么是苯并芘？
- 47.食物中的苯并芘主要有哪些来源？
- 48.苯并芘的慢性危害主要有哪些？

## <<食品安全与食物中毒急救常识>>

49.如何去除食物中的苯并芘？

第二节垃圾食品 1.什么是垃圾食品？

2.十大垃圾食品是指哪些食品？

3.常见的油炸食品有哪些？

4.油炸食品对人体健康有哪些危害？

5.如何降低油炸食品中的丙胺酰胺对人体健康的危害？

6.常见的腌制食品有哪些？

..... 第三节食品添加剂 第四节保健食品与转基因食品 第五节生活中常见的食品安全问题 第六节食物中毒 第七节细菌性食物中毒 第八节真菌性食物中毒 第九节动物性食物中毒 第十节植物性食物中毒 第十一节化学性食物中毒

## <<食品安全与食物中毒急救常识>>

### 章节摘录

版权页： 117.为什么不能经常吃火锅？

口腔、食管和胃黏膜一般只能耐受50~60℃的温度，太烫的食物会损伤消化道黏膜。

研究还证明，食用过烫食物是口腔癌和食管癌的危险因素之一。

火锅浓汤的温度高达100℃，取出食物后立即就吃的话，容易烫伤口腔、舌头、食管以及胃黏膜，口腔或咽喉部原有炎症还会加重。

118.为什么猪肝不宜炒得过嫩？

猪肝含有多种营养物质，富含维生素A和铁、锌、铜等微量元素。

猪肝炒得嫩时其味鲜嫩可口，很多人喜欢就这样食用。

其实，猪肝是猪体内最大的毒物中转站与解毒器官。

烹调前，应把猪肝在清水中反复浸泡，以除去存留的毒物。

浸泡不能除去猪肝内所寄生的各种寄生虫和某些致病菌，而它们经长时间加热后都可以被杀死另外，猪的肝脏也会发生炎症甚至肿痛。

因此，肝脏是猪体内“藏污纳垢”的场所，如果猪肝炒得太嫩，则很难杀死猪肝内的病原菌或寄生虫卵、因此，不宜食用炒得过嫩的猪肝。

119.为什么豆腐多吃也会危害健康？

豆腐虽然好吃又有营养，但也不宜吃得过多，否则会对健康产生危害。

可导致肾功能衰退。

进入人体内的植物蛋白经过代谢后，大部分会变成含氮废物，由肾脏排出体外。

但老年人和一些肾病患者的肾功能下降，若他们食用过量的豆腐，会加重肾脏的负担而出现肾功能衰退。

可引起动脉硬化。

豆腐中含有极为丰富的蛋氨酸，蛋氨酸进入人体后在酶的作用下可转化为半胱氨酸。

半胱氨酸会损伤人的动脉管壁的内皮细胞，使胆固醇和甘油三酯容易沉积于动脉壁上，引起动脉硬化。

。

可导致消化不良。

豆腐中含有极为丰富的蛋白质，一旦食用过量，会引起消化不良，使人出现腹胀、腹泻等不适的症状。

可引发痛风。

豆腐中含有较多的嘌呤类物质。

因此，痛风患者食用豆腐过量时很容易引起痛风发作。

会导致碘缺乏病。

豆腐中含有一种叫皂角苷的物质，它能促进人体对碘的排泄。

因此，人若长期食用豆腐，很容易引起体内碘的大量流失，导致碘缺乏病。

120.哪些人要控制豆腐的食用？

老年人、肾病患者、缺铁性贫血患者、痛风患者以及动脉硬化患者等人群要控制豆腐的食用量。

## <<食品安全与食物中毒急救常识>>

### 编辑推荐

《食品安全与食物中毒急救常识》可作为一本向大众普及食品安全与食物中毒知识的科普读物，可供基层公共卫生人员和医学院校学生阅读，还可对食品生产经营人员提供指导。

<<食品安全与食物中毒急救常识>>

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>