

<<问题食品100种>>

图书基本信息

书名：<<问题食品100种>>

13位ISBN编号：9787807414490

10位ISBN编号：7807414499

出版时间：2008-11

出版时间：文汇出版社

作者：万宝国 编撰

页数：216

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>

<<问题食品100种>>

内容概要

食品安全从未像现在这样成为炙热的话题。
奶粉、柑橘、鸡蛋、三聚氰胺，无疑是近期点击率最高的词语。
这本小册子正当其时，追溯近10年来发生过的重大食品安全事件。
这可能是国内关于食品安全最全的一本书。
从什么事、怕什么，还原当初事件；再从怎么办、怎样办、如何吃，提出一些实用意见。
搞清楚再吃。
面对林林总总的问题食品，本书可给您提供一双慧眼。

<<问题食品100种>>

书籍目录

水产品 鱼翅：李逵还是李鬼 海带：越是鲜翠越是心碎 管圆线虫寄宿福寿螺 一氧化碳熏出诱人金枪鱼 甲醛打败了水龙鱼 吃小龙虾须问其宗 吃蟹仍需要勇气 别让多宝鱼成药鱼 用水难发水发产品 贝类食品引发肝炎 海虾用尿素防腐 墨汁染色乌贼真黑 吃鱼防止鱼浮灵 黄鱼颜色染出来 三文鱼要小心 辨肉类 乡巴佬：漆黑并非佐料 死猪肉灌成香肠 敌敌畏泡出金华火腿 病死猪肉成为黑心肉 鸡肉鲜美吃前谨慎 太瘦不能叫猪肉 羊肉串猫肉扮 煮牛肉要消灭硝 熟肉里添加防腐剂 鹅肝原是脂肪肝 狗肉虽鲜需防毒 胭脂红装扮红肉肠 太仓肉松：病死猪肉制 吃鸭脖子吃到淋巴 红烧乳鸽原是老鼠果蔬 吃蔬菜须防剧毒农药 蔬菜美容令人心忧 试剂催得水果熟 无毒菇类人工加毒 光鲜水果缘打蜡 韭菜农药超标最严重 硫磺熏得桂圆黄 催长素令梨早熟 硫酸浸泡荔枝 生石灰捂熟芒果 膨大剂催大西瓜 染色洗澡的大枣 乙烯利催熟涩柿子 鲜桃自有“保鲜剂” 氨水催熟青香蕉 饮料 弃用反式脂肪酸 洋酒作假法迷眼 净水竟是自来水 喝了一肚甲醛啤 冰淇淋黑作坊造 “奶茶”多喝损心脏 茶叶患上铅超标 喝茶喝出农药来 假白酒失明丧命 香精兑出葡萄酒零食 油炸薯条多隐忧 甜蜜之中有风险 嗑瓜子毒从口入 膨化食品怕铅铝 臭豆腐中有奥妙 栗子好吃口难开 红薯原是毒桶烤 洗衣粉发粗油条 速冻面食需小心 地沟油制造糕饼 过期粽子穿“新衣” 蜜枣好吃藏毒多 尿素当做发酵剂 口中月饼陈年馅副食品 龙口粉丝吊白块 红心咸蛋人担心 皮蛋有铅不稀奇 干副食品防漂白 激素豆芽多无根 靓丽腐竹疑含毒 果绿浸泡“青豆”来 警惕人造、双黄蛋 墨汁浸出黑木耳调料 假醋冒了真醋名 选购食油防滑头 吃盐要避工业盐 毛发酱油敢用不 处处提防苏丹红 吃糖适量最重要 作假鸡精总担忧 红油老汤干人涮 火锅底料石蜡做 调料包内有文章 甜蜜素掺甜面酱粮食 白面粉的增白剂 湖广围剿毒大米 黑米不是“染黑米” 奶制品 为婴儿慎购奶粉 喝就喝健康牛奶 三鹿毒奶粉警示保健品 冬虫夏草淀粉造 品尝蜂蜜有讲究 你的人参滋补吗附录 虚假问题食品信息 健康食谱 冲突食品借我一双慧眼（后记）

<<问题食品100种>>

章节摘录

水产品鱼翅：李逵还是李鬼人们过去常说，吃过山珍海味才算经过世面。

其中的海味，主要就是指鱼翅、鲍鱼之类的珍馐。

现在随着人们生活水平的日益提高，餐桌上端出鱼翅，实在也不算稀奇之事了，只是当你细细品尝，将它当做传统补品而洋洋自得的时候，是否知道你满口咽下的可能都是明胶呢？

什么事？

双氧水漂白2004年，广东省质量技术监督局对佛山、江门两地的鱼翅加工企业进行执法检查，现场查获涉嫌用工业双氧水加工过的鱼翅成品45公斤和工业用双氧水44吨。

据介绍，原料鱼翅只要热水浸泡、刮沙（去黑皮），再用双氧水泡一夜，之后晒干、去骨，就变成了白花花的成品鱼翅。

工业明胶造假除了用双氧水进行鱼翅的不法加工外，山东省济南市的食品安全部门发现，市面上还有人出售以工业用明胶制造的散翅，又以甲醛浸泡散翅、蹄筋等食品，进行防腐、增重，再加人工业盐酸，令产品外观色泽鲜亮和体积增加，以方便销售。

若厨师手艺高，并把它和真鱼翅混在一起，食客一般很难通过口感，辨别出食物的真假。

怕什么？

双氧水学名：过氧化氢，属于强烈的氧化剂，作为生产加工助剂具有消毒、杀菌、漂白等功能。

近年采，随着食品行业的日益发展，我国对食品级双氧水的需要也越来越多，由于食品级双氧水的生产具有一定的技术难度，部分食品企业便使用工业级的双氧水代替。

工业级的双氧水可致人体遗传物质DNA损伤及基因突变，与各种病变的发生关系密切，长期食用危险性巨大，可能导致老年痴呆，白内障，肺损伤，头发变白，皮肤变黄，胃肠道疾病等。

缺营养人造鱼翅味不鲜，没有丝质口感，也不像真鱼翅那样含有人体所需的微量元素、软骨素和骨质素。

<<问题食品100种>>

后记

这是一本有关食品安全的参考小册子。

成书的起因，来自一次报社同事间的聚餐。

面对点上餐桌的林林总总的佳肴，每一道菜竟都能被指出可能存在的安全隐患：转基因大米，受孔雀石绿影响的鱼类，农药过量的蔬菜……接龙似的，没完没了。

最后，众人得出的结果竟然是：我们几乎没什么能吃的。

诚然，食品并没有不安全到“无所能吃”的地步，因噎废食也是不可能的。

但民以食为天，天大的事岂容马虎？

那么，到底哪些食品曾发生过问题，发生了什么问题，又是怎么发生的，发生问题后，会给我们的生活带来怎样的连锁反应。

<<问题食品100种>>

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>