第一图书网, tushu007.com

<<新农村少儿百科 绿色食品>>

图书基本信息

书名：<<新农村少儿百科 绿色食品>>

13位ISBN编号：9787807626718

10位ISBN编号：7807626712

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘静波//庞勇

页数：134

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

内容概要

《新农村少儿百科·绿色食品》包括中医药材、花卉莳养、鸟类大观、果树栽培、昆虫家族、医疗卫生、气象园地、林木王国、微生物园、家畜家禽、绿色食品、鱼类世界、大田作物、能源利用、自然灾害、食用菌类、环境保护、蔬菜园地、农药肥料和网络世界等二十个方面的知识内容。
翻开这套书，农村的孩子可以学到：灵芝、珍珠这样的奇珍异宝和蒲公英、艾叶这些普通植物的药用价值；千姿百态的鸟儿是一个庞大的家族；普通的蜘蛛、蝴蝶也可以成为高科技的生物武器……
《新农村少儿百科·绿色食品》以通俗易懂的语言，图文并茂的形式介绍了有关绿色食品的知识，内容简洁、鲜明、风趣，具有经济、实用、贴近生活等特点。

书籍目录

绿色食品概述◎绿色食品的界定／002◎绿色食品的质量特性／003◎绿色食品的标志及其含义／004◎绿色食品标志图案的识别／005◎绿色食品标志许可使用编号／006◎绿色食品商标与一般商标的区别／007◎绿色食品标志使用权的期限／008◎绿色食品必须具备的四个条件／009◎绿色食品的特征／010◎人们对绿色食品认识的误区／011◎纯天然食品和绿色食品的区别／012◎绿色食品的两个等级／013◎绿色食品产生的背景／014◎基本理念、目标宗旨和发展模式／015◎绿色食品标志商标准用证的样式／016◎绿色包装的定义／017◎绿色包装的原则／018◎绿色食品的“ CI ”系统／019◎国际上的“ 绿色食品 ”／020三种安全食品◎无公害食品的界定／022◎有机食品的定义／023◎有机食品标志图形的含义／024◎绿色食品与有机食品／025◎绿色食品、无公害食品、有机食品的共性／026◎绿色食品、无公害食品、有机食品的不同／027◎绿色食品、无公害食品、有机食品的关系／028绿色食品认证◎质量认证的分类／030◎绿色食品开发、管理和认证的机构／031◎产品质量定点监测机构的职能／032◎绿色食品的分类／033◎绿色食品的产品类别及代码编号／034◎绿色食品产品的申报条件／035◎绿色食品产品的认证程序／036绿色食品标准◎绿色食品标准／038◎绿色食品标准体系的构成／039◎绿色食品标准体系的特点／040◎绿色食品生产的技术标准／041◎产地环境质量监测的评价因子／042◎绿色食品的产地环境质量标准／043◎绿色食品的产品标准／044◎绿色产品包装、商品标签／045◎绿色食品标准体系结构图／046绿色食品加工◎绿色食品加工的基本原则／048◎绿色食品企业厂址的选择／049◎建筑设计与卫生设施要求／050◎加工原料的选择要求／051◎绿色食品加工新技术／052◎食品添加剂的分类／053◎使用添加剂的要求／054◎生产中禁用的食品添加剂／055◎绿色食品的卫生检测标准／056绿色种植业◎绿色食品种植业生产及其特点／058◎“ 石油农业 ”简介／059◎无公害栽培技术／060◎良种选育的基本要求／061◎耕作技术要求／062◎化肥的使用原则／063◎绿色有机肥及其种类／064◎绿色有机肥的显著特点／065◎绿色微生物肥料及其分类／066◎农药的使用要求／067◎病虫草害生态控制技术／068绿色养殖业◎绿色畜禽养殖的基本原则／070◎场址的选择要求／071◎饲养场的布局要求／072◎饲养场的舍内环境要求／073◎绿色饲料简介／074◎饲料生产的总体要求／075◎饲料添加剂／076◎常用绿色饲料添加剂的种类／077◎绿色畜禽养殖中兽药的使用要求／078选购绿色食品◎选购鲜牛奶的方法／080◎巴氏杀菌奶和超高温灭菌奶／081◎鉴别奶粉的方法／082◎牛奶与乳饮料的区别／083◎选购绿色食品的“ 五看 ”／084◎人们认识植物油的误区（1）／085◎人们认识植物油的误区（2）／086◎压榨油和浸出油／087◎食用油的质量标准／088◎辨别香油掺假的方法／089◎反式脂肪酸及其危害／090◎含有反式脂肪酸的食品／091◎腌腊肉制品的选购方法／092◎识别食品标签／093◎大米、面粉并非越白越好／094◎小米的鉴别方法／095◎掺假蜂蜜的快速鉴别／096◎优质大米的选购方法／097◎世界公认的“ 十大健康水果 ”／098◎100％纯果汁的鉴别方法／099◎优质啤酒的选购方法／100◎碱性食品简介／101◎要适当增加碱性食物／102◎冷却排酸肉／103◎天然矿泉水与矿物质水／104◎食用绿色蔬菜时的注意事项／105◎不同季节易受农药污染的蔬菜／106◎科学洗菜去除农药残留／107◎识别蔬菜新鲜度的方法／108◎带虫眼的菜／109◎快速识别含“ 瘦肉精 ”猪肉／110◎注水肉的鉴别方法／儿1◎影响儿童智力发育的五类食物／112◎海带的保健作用／113◎选购优质安全银鱼／114◎受汞污染概率高的鱼类／115◎有关食物颜色的五个误区／116◎选购优质葡萄酒的六大因素／117◎购买食品须防止“ 六过 ”／118◎调和油／119◎酱油的选购／120◎强化米及其功能／121◎新鲜鱼的选购／122◎冷冻鱼的选购与食用／123◎鲜榨果汁的鉴别／124◎罐头的感官鉴别要点／125◎乳制品标签必须标注的内容／126◎辨别新鲜鸡蛋的小窍门／127◎牛肉质量的鉴别／128◎食品包装防伪的常用方法／129◎防止植物油氧化的要点／130◎易致癌食品／131◎防癌抗癌食品／132◎高钙食品／133◎防病保健食品／134

第一图书网, tushu007.com

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