

<<食用农产品安全消费80问>>

图书基本信息

书名：<<食用农产品安全消费80问>>

13位ISBN编号：9787109124271

10位ISBN编号：7109124274

出版时间：2007-12

出版时间：中国农业出版社

作者：农业部市场与经济信息

页数：97

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>

<<食用农产品安全消费80问>>

内容概要

《食用农产品安全消费80问》从目前我国食用农产品的质量现状出发，就广大消费者平时在购买、贮藏、加工、制作、食用农产品中常遇到的安全问题，做了科学、实用的解答。内容包括食用农产品质量标准的识别，粮油、蔬菜、水果、干制品、食用菌、水产品、畜禽产品、蜂产品等的选购、鉴别、加工和食用问题。问题的提出，充分考虑到广大消费者的关注目光和日常生活习惯；问题的解答，力求周详、科学、实用、易懂，希望这本书能成为广大消费者日常生活中必备的参考工具。

<<食用农产品安全消费80问>>

书籍目录

- 前言
- 1.什么是安全的食用农产品？
 - 2.我国食用农产品的安全现状如何？
 - 3.如何安全消费食用农产品？
 - 4.不使用任何农药生产出来的农产品就是无公害农产品吗？
 - 5.无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志是什么？各有何寓意？
 - 6.有机食品是绝对无污染的食品吗？有机食品应具备哪些条件？
 - 7.无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和关系是什么？
 - 8.食用农产品标准包括哪些？是如何分类的？如何获取食用农产品标准？
 - 9.食品标签中经常会看到GAP、HACCP、GMP、SSOP、ISO这样的标识，请问这些标识代表了什么含义？
 - 10.消费者在市场上买到假冒劣质农产品怎么办？
 - 11.《农产品质量安全法》规定，不得在市场上销售的农产品有哪些？
 - 12.《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识有哪些要求？
 - 13.怎样鉴别发霉大米？发霉大米是否可以食用？
 - 14.什么是陈化粮？陈化粮可否食用？
 - 15.怎样选购面粉？
 - 16.如何鉴别染色小米？
 - 17.如何识别真伪黑米？
 - 18.如何防止花生、大豆、芝麻等油料农产品中黄曲霉毒素的危害？
 - 19.压榨油比浸出油更安全吗？
 - 20.各种食用油的营养成分如何，如何吃出健康？
 - 21.重植物油、轻动物油的消费观是否科学？
 - 22.什么叫农药残留和安全间隔期？
 - 23.蔬菜中的主要污染物有哪些？有何危害？
 - 24.消费者如何鉴别蔬菜的质量安全？在哪里购买蔬菜是安全的？
 - 25.有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗？
 - 26.购买的新鲜蔬菜应先浸泡几小时后方能食用，这种观点正确吗？
 - 27.家庭中清除蔬菜瓜果上残留农药的简易方法有哪些？
 - 28.你知道“蚕豆病吗”？
 - 29.土豆发芽能吃吗？
 - 30.如何预防四季豆中毒？
 - 31.野菜都是安全蔬菜，这种观点正确吗？
 - 32.购买和食用野生食用菌应注意哪些方面？
 - 33.如何选择和食用白色食用菌？
 - 34.如何选购和保藏新鲜草菇？
 - 35.如何选购灵芝破壁孢子粉？
 - 36.如何鉴别黄花菜质量？

<<食用农产品安全消费80问>>

- 如何正确食用黄花菜？
- 37.如何鉴别笋干质量优劣？
- 38.怎样选购腐竹？
- 腐竹生产为什么会加入吊白块？
- 吊白块有什么危害？
- 39.如何识别优劣豆腐皮？
- 豆腐皮加工为什么会用二氧化硫？
- 二氧化硫超标有什么危害？
- 40.水果带皮吃好还是削皮吃好？
- 41.部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗？
- 42.怎样科学食用水果？
- 43.菠萝在食用时应该注意什么问题？
- 44.芒果在食用时应注意什么问题？
- 45.杨梅在食用时应注意什么问题？
- 46.长期食用槟榔是否会对身体产生危害？
- 47.菠萝蜜在食用时应注意哪些问题？
- 48.二氧化硫用在荔枝、龙眼的防腐保鲜处理上是否得当？
- 49.什么样的香蕉是可以安全食用的？
- 50.如何科学地饮茶、选购和保存茶叶？
- 51.什么是兽药残留？
- 什么是休药期？
- 52.喝牛奶要注意点什么？
- 53.牛奶口味淡与浓，是否与质量有关？
- 54.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？
- 55.为什么要喝“无抗奶”？
- 56.为什么酸奶是一种良好的保健食品？
- 乳酸菌饮料与乳酸饮料有什么区别？
- 57.为什么牛奶不能冷冻保存？
- 58.如何选购蜂蜜？
- 59.如何食用和贮存蜂蜜？
- 60.什么样的蜂胶产品才是安全可靠的？
- 61.蜂胶产品的服用量多少为合适？
- 62.为什么鲜蜂王浆必须冷冻保存？
- 63.如何正确认识蜂王浆中的激素？
- 64.如何科学贮存和食用蜂花粉？
- 65.如何通过感官检验辨别畜禽肉的新鲜度？
- 66.如何鉴别注水肉？
- 67.如何鉴别母猪肉？
- 68.什么是冷却排酸肉？
- 69.如何区分羊肉、猪肉与狗肉？
- 70.选购鲜猪肉应该注意什么？
- 71.选购牛羊肉应该注意什么？
- 72.选购禽肉应该注意什么？
- 73.选购肉类制品应该注意什么？
- 74.瘦肉精有什么危害？
- 75.氯霉素有什么危害？
- 76.亚硝酸盐对人体有什么危害？

<<食用农产品安全消费80问>>

- 77.影响水产品安全的主要因素有哪些？
- 78.如何挑选安全的食用蟹类？
- 79.“多宝鱼”还能食用吗？
- 80.所有的红心鸭蛋都不能吃吗？

<<食用农产品安全消费80问>>

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>