

<<农产品质量安全100问>>

图书基本信息

书名：<<农产品质量安全100问>>

13位ISBN编号：9787109132313

10位ISBN编号：7109132315

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：孙政才 著

页数：79

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>

<<农产品质量安全100问>>

内容概要

全书就农产品质量安全概念、农产品安全生产基本知识、农产品安全消费常识等方面的知识,以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图,讲解了100个问题,具有很强的针对性、实用性和可操作性。

希望《农产品质量安全100问》能够适应广大基层农技人员和农民的所想、所需,起到有益的指导与帮助作用。

<<农产品质量安全100问>>

书籍目录

- 前言一、农产品质量安全概念
- 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？
 - 6.无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和关系是什么？
 - 7.食用农产品标准及分类是什么？
 - 8.如何获取食用农产品标准？
 - 9.食品标签中的HACCP、GMP、SSOP、ISO代表什么含义？
 - 10.买到假冒劣质农产品后该怎么办？
 - 11.根据《农产品质量安全法》规定，哪些农产品不得在市场上销售？
 - 12.《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识有哪些要求？
- 二、农产品安全生产基本知识
- 13.种植业农产品安全生产中，如何进行产地选择？
 - 14.选购农业生产资料应注意什么？
 - 15.如何选择和处理种子？
 - 16.如何科学合理使用农药？
 - 17.农作物采收与加工过程中需要注意什么？
 - 18.种植产品包装与运输中，如何保障质量安全？
 - 19.畜禽产品安全生产中，如何进行场址选择？
 - 20.畜禽安全饲养管理中，对工作人员有什么要求？
 - 21.畜禽安全饲养管理中，对饲料有什么要求？
 - 22.如何安全使用兽药？
 - 23.畜禽产品加工中应如何保证质量安全？
 - 24.渔业产品安全生产中，如何进行场址选择和设施购置？
 - 25.水产养殖安全生产中，投苗前需要做什么准备？
 - 26.水产养殖安全生产中，如何选购和放养苗种？
 - 27.水产养殖如何安全使用饲料？
 - 28.水产养殖如何进行安全的用水管理？
 - 29.水产品的捕获和运输中是如何保障质量安全的？
 - 30.为了保障捕捞水产品的质量安全，渔船和捕捞设备应达到哪些要求？
 - 31.捕捞水产品如何安全保鲜？
 - 32.要保障捕捞水产品的质量安全，运输时应注意什么？
 - 33.水产品加工如何保障质量安全？
 - 34.食用农产品的可追溯体系是什么？
- 三、农产品安全消费常识
- 35.怎样鉴别和处理发霉大米？
 - 36.陈化粮可食用吗？
 - 37.怎样选购面粉？
 - 38.如何鉴别染色小米？
 - 39.如何识别真假黑米？
 - 40.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？
 - 41.各种食用油的营养成分如何，如何吃出健康？
 - 42.蔬菜中的主要污染物有哪些？
 - 43.蔬菜中的污染物有何危害？
 - 44.有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗？
 - 45.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？

<<农产品质量安全100问>>

- 46.什么是蚕豆病？
- 47.土豆发芽能吃吗？
- 48.如何预防四季豆中毒？
- 49.野菜都是安全蔬菜，这种观点正确吗？
- 50.如何购买和食用野生食用菌？
- 51.如何选购银耳和竹荪？
- 52.如何选购灵芝破壁孢子粉？
- 53.如何鉴别黄花菜质量？
- 54.如何正确选购黄花菜？
- 55.如何正确食用干黄花菜？
- 56.如何鉴别笋干质量优劣？
- 57.怎样选购腐竹？
- 58.为什么腐竹生产中严禁使用“吊白块”？
- 59.如何识别优劣豆腐皮？
- 60.水果带皮吃好还是削皮吃好？
- 61.部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗？
- 62.怎样科学食用水果？
- 63.菠萝在食用时应该注意什么问题？
- 64.芒果在食用时应注意什么问题？
- 65.杨梅在食用时应注意什么问题？
- 66.菠萝蜜在食用时应注意什么问题？
- 67.什么样的香蕉是可以安全食用的？
- 68.如何科学合理地饮茶？
- 69.如何保管茶叶？
- 70.喝牛奶要注意什么？
- 71.牛奶口味淡与浓，是否与质量有关？
- 72.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？
- 73.为什么要喝“无抗奶”？
- 74.为什么牛奶不能冷冻保存？
- 75.为什么酸奶是一种良好的保健食品？
- 76.乳酸菌饮料与乳酸饮料有什么区别？
- 77.如何食用蜂蜜？
- 78.如何贮存蜂蜜？
- 79.什么样的蜂胶产品才是安全可靠的？
- 80.蜂胶产品的服用量多少为合适？
- 81.为什么鲜蜂王浆必须冷冻保存？
- 82.如何正确认识蜂王浆中的激素？
- 83.如何科学食用蜂花粉？
- 84.如何科学贮存蜂花粉？
- 85.如何通过感官检验辨别畜禽肉的新鲜度？
- 86.如何鉴别注水肉？
- 87.如何鉴别母猪肉？
- 88.什么是冷却排酸肉？
- 89.如何辨别冷却排酸肉？
- 90.如何区分羊肉、猪肉与狗肉？
- 91.选购鲜猪肉应该注意什么？
- 92.选购牛羊肉应该注意什么？

<<农产品质量安全100问>>

- 93.选购禽肉应该注意什么？
- 94.选购肉类制品应该注意什么？
- 95.瘦肉精有什么危害？
- 96.氯霉素有什么危害？
- 97.影响水产品安全的主要因素有哪些？
- 98.如何判断蟹类的新鲜程度？
- 99.多宝鱼还能食用吗？
- 100.所有的红心鸭蛋都不能吃吗？

主要参考文献

<<农产品质量安全100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>