

<<少年科学大讲堂 食品响警报>>

图书基本信息

书名：<<少年科学大讲堂 食品响警报>>

13位ISBN编号：9787532478200

10位ISBN编号：7532478203

出版时间：2009-1

出版时间：少年儿童出版社

作者：张昱

页数：112

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>

## <<少年科学大讲堂 食品响警报>>

### 内容概要

坐飞机有风险，过马路有风险，现在连吃东西都要冒风险。  
从苏丹红到毒奶粉，从疯牛病到口蹄疫，我们每天都要吃下肚子的美味食物，有多少是安全的，有多少会在未来的某一天，让我们后悔得要命呢？

其实，“安全”还是“不安全”，是一个很复杂的问题。  
这本小册子，能够让你快速“升级”，成为食品安全领域的专家。  
你会想继续研究食品科学，成为一名科学家呢，还是要帮助更多人，成为一名严格遵守道德规范的企业家呢？  
看你自己啦！

<<少年科学大讲堂 食品响警报>>

作者简介

张昱，文艺策划人，科普作家。  
追求一切新鲜科技产品，推崇技术进步为人类带来的便捷。  
主张了解科技，传播科学，享受生活。

## <<少年科学大讲堂 食品响警报>>

### 书籍目录

前言  
一、肉制品——想说爱你不容易  
盘中肉，哪里来  
震动世界的疯牛病  
禽流感：挡不住的头号杀手  
损失惨重的口蹄疫  
锐眼识破瘦肉精  
二、你对牛奶知多少  
科学喝奶助健康  
世纪之毒二恶英  
劣质奶粉喂出“大头娃”  
三、聚氰胺与“肾结石宝宝”  
珍珠奶茶里有没有奶  
三、吃菜也有大学问  
三大污染威胁蔬菜安全  
化肥污染  
重金属污染  
是是非非转基因  
如何安全吃蔬菜  
四、添加物  
食品添加剂  
令人忧红彤彤的苏丹红  
甜蜜素，不甜蜜  
吊白块  
算不算添加剂  
面包里的溴酸钾  
孔雀石绿“染绿”水产品  
后记：绿色的一餐

## 章节摘录

一、肉制品——想说爱你不容易 肉类是最重要的基本消费品之一。对于那些无肉不欢的“荤食者”来说，不吃肉可能比生病还难过。不过，肉类食品生产加工环节多，是风险高、隐患多的食品之一。人类吃肉的历史可以追溯到远古时代，那时的人们茹毛饮血，食物腥臊恶臭，容易伤害肠胃。人们常常因此患病，加上医疗水平低下，平均寿命不到30岁。当人类学会取火，熟食代替了生食之后，食物的安全卫生状况有了明显的改观。人类在获得安全的饮食之后，开始追求色香味俱全，烹饪不厌其精，饮食文明翻开了一个新的篇章。随着人类科技水平的不断提高，饲养与加工手段日益先进，肉食品理应朝着更安全、更健康的方向发展。然而，近年来疯牛病、禽流感、口蹄疫、瘦肉精等公共安全事件屡屡发生，让我们不禁对美味的肉类食品既爱又怕。

现代肉制品之所以问题多多，主要是由于肉食品加工环节多，链条长，从饲养到宰杀加工、运输、储存、销售，每一个环节出问题，都可能导致严重后果。今天，要在餐桌上吃上一口“放心肉”，或许真的不那么容易了。

盘中肉，哪里来 肉类是人类合理膳食中的重要组成部分。肉类中含有的蛋白质、脂肪、脂溶性维生素和矿物质，能促进人体新陈代谢，增强抵抗力。一般来说，一个成年人每天应该食用200~300克肉。对于我们青少年来说，肉类不仅意味着能量和营养，更是生活中不可或缺的美味。红烧大排、糖醋小排、可乐鸡翅、黑椒牛柳……看到这一道道菜名，也许你的唾液已经开始加速分泌了。但是，你是否知晓，盘子里的美食，是怎样从饲养场里的生猪活禽，经过一系列环节和工序，最终走上餐桌的呢？幽灵般的不安全因素，又是怎样偷偷侵入到这环环相扣的每一个步骤中，让我们对吃肉又爱又怕的呢？

下面，就让我以猪肉为例，带你进行一场追根溯源的探寻吧！

如果你去过菜场或超市的肉制品摊位，一定见过形态各异的猪肉制品。通常所见的小排、里脊肉、猪腿肉、五花肉、猪肋排等等，都是按猪身上的不同部位来分割销售的。当你在市场里看见它们时，它们已经进入了最后的销售环节，而在这之前，它们是养猪场里一头头的大肥猪。

猪肉生产的第一个环节就是养殖。我们都知道，没有合格的原料就造不出安全的产品。可以说，生猪的质量是肉制品安全的第一道关。国家对生猪的饲养有着严格的管理规定，而现代无公害猪肉的饲养标准，在此基础上又提出了更高的要求。

优良的生猪需要饲养在一定规模的养殖场里。养殖场与传统意义上的猪圈可是大不相同的。首先，它的选址必须按照国家的有关规定，符合环境保护和兽医防疫要求，场区内布局合理，生产区与生活区分开。其次，严格执行消毒规定，无论是进出的车辆与人员，还是场内外环境、家畜体表，都必须用安全高效而低毒低残留的药水全面消毒。还有，给猪喝的水更是马虎不得，必须符合畜禽饮用水的质量标准，因为污染的水质很有可能影响猪的健康，而不健康的猪产出的猪肉，自然也很难保证安全。总之，有了好的环境，猪才能健康成长。

猪肉的肉质好坏，很大程度上取决于猪本身的体质。要繁衍优质的小猪，猪爸爸必须健康而强壮的，这个被精挑细选出来的猪爸爸就是种猪。

## <<少年科学大讲堂 食品响警报>>

种猪必须来自非疫区，品种优良，血缘清楚，还不能有隐性不良基因支配的遗传疾病。它必须接受比一般生猪更为严格的身体检查，一旦查出患有疾病，即使是隐性疾病，也是无论如何不能担当种猪重任的。

要让生猪远离疫病，必须实施免疫接种，也就是给猪打疫苗。

而且，打过疫苗也并不代表着万事大吉，兽医和防疫监督机构还要定期为猪做检查，防止猪群受到疫病偷袭。

对于那些可恶的老鼠、蚊子和苍蝇，一定要大力灭除，因为它们是疫情传播的主要帮凶！

当然，一旦疫情真的发生，病猪就难逃被扑杀的命运。

死猪必须在防疫机构的指导下采取无害化处理，以尽快控制疫情。

1997年，我国台湾省发生了大规模口蹄疫，仅2周时间就传遍全岛，全岛有50%的生猪被扑杀，总计约550万头。

猪的饲料也很有讲究。

人要吃洁净的食品，猪也一样。

国家规定，猪的饲料应来源于没有疫病发作的地区，无霉烂变质，未受农药或某些病原体的污染。对饲料中的添加剂。

国家严格限制了可以使用的种类。

然而，有一些“黑心”的养殖户，通过在猪饲料中添加生长激素、催眠镇静药等国家明令禁止的药物，来促进生猪生长。

这些药物随着猪肉进入人体，被人吸收后会产生极大的毒副作用。

有研究指出，如今越来越多少少年儿童出现提前发育现象，就与饲料中添加的雌激素不无关系。

对猪来说，优质的饲料里应该包含粮食、糠麸、糟渣、矿物质粉、动物性饲料等等，营养丰富，配比科学，质地洁净，这样猪才吃得健康又欢畅。

养殖成熟以后，猪就会很快结束它们的一生，被送入屠宰场屠宰加工。

按照现在的自家规定，任何将要流入市场销售的猪肉，都必须在规定的屠宰场里定点屠宰、集中检疫，以确保肉制品安全合格。

20世纪80年代中期，我国曾涌现出了无数个依靠手工屠宰的小型屠宰点，手工屠宰因为价格低廉而战胜了机械化屠宰。

一口大锅、几把屠刀，就算是一家屠宰场了。

没有相应的卫生条件，有的甚至连检疫人员和检验设备也没有。

一些“黑窝点”为了取得更好的经济效益，连病猪和有问题的生猪也一概屠宰，瘦肉精、注水肉的事件更是时有发生，肉制品安全形势空前严峻引起了国家有关部门高度关注。

现在，一大批管理严格、工艺先进、现代化程度高的肉类加工企业代替了过去的小作坊。

许多企业引进了国际一流的屠宰与冷分割生产线，实现了现代化生产、标准化管理、信息化控制。

生猪需经过进厂检验、热水冲淋、乳酸冲淋、金属探测等多项工序后才能宰杀。

而肉制品在加工的过程中，通过全程温度自动监控，抑制了病原菌的生长繁殖，彻底改变了传统屠宰加工业设备简陋、技术落后、卫生条件差等问题。

这些企业生产出的肉肠、培根等可直接食用的肉制品，一直都是青少年朋友喜爱的零食。

当每片猪肉被盖上了字迹清晰整齐的兽医验讫印戳后，便意味着生猪已经通过了宰后的检验。

此后，猪肉面临的是贮存的问题。

常温贮存的猪肉被称为热鲜肉，它的保质期很短，最多只有3天，如果不赶快销售和食用的话，就会滋生出带来疾病的毒素和病菌。

宰杀后马上在-18℃以下冻结贮存的肉，被称作冷冻肉。

它的保质期虽然能达到10~12个月，但肉内的水分也会被冻住，在细胞内形成大量冰晶，破坏了猪肉的组织结构。

当我们在解冻猪肉时，会看到有暗红色的液体流出来，这就是组织细胞中冻结的汁液在析出。

这时，营养成分随之一起流失，猪肉鲜嫩的风味也同时下降。

在如今的市场上，冷却肉渐成潮流。

## <<少年科学大讲堂 食品响警报>>

冷却肉的贮存方法与前两者不同，它需要吊挂在温度为-1 ~ 0 的冷却间里作冷却处理。

这样，猪肉里的细菌生长受到抑制，微生物含量很低，可以冷藏一个月不变质。

而且肉质鲜嫩，营养丰富，容易吸收，因而受到了人们的青睐。

完成了精加工的猪肉（有的还披上了精美的包装）被送上符合食品卫生要求的专业运输车，送往大大小小市场与店铺。

它们在肉铺的肉案子上，在超市的冷藏架上，在菜场的冷冻柜里，等候人们将它们带走，烹饪成色香味俱全的美味佳肴。

说到这里，你应该对盘中肉食的来龙去脉，有了一个全面而清晰的认识了吧。

一头猪从繁育、饲养、防疫，到宰杀、检验、加工、运输和销售，每一个环节都有着具体而严格的要求。

只要在一个环节上出现问题，就会对我们的食用安全产生巨大的影响。

在世界范围内，与肉类食品安全相关的波澜层出不穷。

在接下来的章节里，让我们一一回顾那些惊心动魄的大事件。

**震动世界的疯牛病** 1985年4月，英国科学家们在牛身上发现了一种新病，病牛神经错乱、痴呆，最终迅速死亡。

专家们对这一世界始发病例进行组织病理学检查，并于1986年11月将该病定名为疯牛病（BSE），首次在英国报刊上发布报道。

此后的二十多年来，这种怪病迅速蔓延。

在英国，每年有成千上万头牛患上这种怪病。

这种病还漂洋过海，波及其他国家，如法国、爱尔兰、加拿大、丹麦、葡萄牙、瑞士、阿曼和德国。

追根溯源，这些国家都进口过英国牛肉。

1996年3月20日，英国政府宣布，英国有20余名克-雅氏病患者和疯牛病传染有关，也就是说，他们生病是因为吃了感染“疯牛病的牛肉”。

疯牛病已经从牛传到人类，这个消息引起全世界的震惊。

为此，英国将疯牛病疫区的1100多万头牛全部屠宰处理，造成了约300亿美元的损失，并引起了全球对英国牛肉的恐慌。

.....

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>