

《把化學吃下肚》

图书基本信息

书名：《把化學吃下肚》

13位ISBN编号：9789863441236

出版时间：2014-7

作者：漢斯烏里希.格林(Hans-Ulrich Grimm)

页数：272

译者：劉怡珊

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《把化學吃下肚》

內容概要

魔鬼藏在複方裡！

舌尖上的化學&造假的美味

「我們吃下肚的東西竟然是由黴菌、廢棄產品、木屑和一堆化學物質所組成的！

經年累月吃下這些東西，身體怎麼可能不會出現像癌症之類的怪毛病！！」

「誰若是參考本書、還不斷地購買碳酸飲料和小熊軟糖給自己的孩子，那他真是無可救藥了。」

製造檸檬酸的原料竟來自於廁所常見的黑黴菌？

草莓香料是從木屑提煉出來的？

木糖醇會使血脂肪過高？

磷酸鹽類會造成血管堵塞、導致心臟疾病？

代糖會讓腦袋變得不靈光？

就連價格不菲的威士忌也添加了由糖、氨和亞硫酸鹽混合而成的焦糖色素？

檸檬酸、磷酸鹽、磷酸鈣、二甲氨基偶氮苯、硫酸錳、高果糖漿、苯甲酸鈉、麥芽糊精、酵母萃、蘋果酸鈣、乳酸、己二烯酸……你知道這些食品添加物是什麼、其危險性，以及跟你有關嗎？

事實上，這一串落落長、讀起來像是實驗室裡的化學物品清單的物質，頻繁地出現在清涼飲料、餅乾、優格、調理包、醬料、甜點等你我每天都會接觸到的食物之中。

一般人多認為食品添加物對身體無害，業者才能合法使用，但愈來愈多醫學研究顯示，這些物質所引發的不僅是單純的過敏反應，還有更多像是頭痛、炎症、糖及油脂代謝紊亂、細胞生長抑制、骨質流失、神經退化性疾病，甚至是影響性功能等健康問題。

長年對加工食品有深入研究的漢斯烏里希博士在書中援引實際案例，深入淺出地解析大部分的食品添加物是如何經過認可，而得以隱藏在成分表中，亦詳列出323種添加物所扮演的角色，並說明它們是否會危害人體健康、釀成疾病，以及我們多常在哪些東西中與之接觸，可做為消費者在購買食品時的參考指南。

《把化學吃下肚》

作者簡介

漢斯烏里希·格林(Hans-Ulrich Grimm)

漢斯烏里希博士身兼記者與作家身分，居住在德國斯圖加特（Stuttgart）。由於長年對加工食品的研究，令他把雀巢和康寶等加工食品逐出廚房，僅使用來自農場與傳統市場的新鮮食材。他的認知是：美味和健康相依相存。格林的書非常暢銷，單是著作《高湯會騙人》（Die Suppe lügt）的發行總量就超過25萬冊，並被視為現代營養評論的典範。

作者目前與一群科學家及記者組成了「食品偵探華生博士」（Dr. Watson Der Food Detektiv）團隊，專門提供食品相關資訊服務，其網站建置了中、德、法三種語言，讀者可鍵入成分表上的名稱來查詢各種食品添加物的作用，以及哪些疾病可能是由何種或多種食品添加物所致。

<http://www.food-detektiv.de/>

《把化學吃下肚》

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:www.tushu000.com