

# 食物的全球經濟學: 從一片披薩講起



## 食物的 全球經濟學 從一片披薩講起

記者化身偵探  
追蹤番茄、麵粉、臘腸與乳酪  
從上游到下游的完整履歷

環遊世界探討全球貿易，從基因工程到食品化學，  
全面瞭解食物的生產、加工與銷售。

Paul Trummer 保羅·特倫默 ——著 何謙 ——譯

[食物的全球經濟學: 從一片披薩講起\\_下载链接1](#)

著者:保羅.特倫默(Paul Trummer)

出版者:衛城

出版时间:2013-11

裝帧:平裝

isbn:9789868962668

記者化身偵探，追蹤番茄、麵粉、臘腸與乳酪從上游到下游的完整履歷

從栽種養殖到全球貿易，從基因工程到食品化學，全面瞭解食物的生產、加工與銷售

★天然香草素與人工香草素若要達到相同的芳香效果，成本相差一萬三千倍，你覺得自己吃到的是哪一種？

各種不敢吃、不該吃的化工產品，我們早就吃進肚子裡了

號稱天然的，結果都是人工香精。原以為大廠牌值得信賴，卻總是在出紕漏。就算自己煮，食材是否健康安全仍然充滿疑問。我們每天所吃的食物變得處處是地雷，這樣的情況背後有什麼更龐大的因素在運作呢？

今日食物的生產與供應鏈早已跨越全球，為了探索上述這個問題，作者決定從披薩這種不折不扣的全球性食品著手。他從披薩的基本成分麵粉、番茄、臘腸、乳酪和調味料開始，逐一參訪各類工廠和農家，並查閱無數相關資料，不但帶我們瞭解現代食品的製造過程及其衍生的諸多問題，同時也清楚描繪出全球食物經濟的樣貌，以及它對食物產製的影響。

透過披薩的例子我們可以清楚看到，現代食品生產方式對經濟、生態環境和人體健康造成了不堪設想的後果，無論你是用心栽培的小農還是都市裡的消費者都深受影響。從本書對食品工業的全面認識出發，作者更提供我們幾項實用的建議，怎麼做可以減少傷害，吃得更健康。

作者介紹：

目錄: 前言

1 新食品

臘腸披薩/來自實驗室的食品/全球化披薩/冷凍披薩的成功故事/從「讓你飽足」到「讓你肥胖」/致病食物/對農業造成的衝擊/

2 締造成功的原料

我的冷凍披薩暗藏什麼？/食品業需要化學/超越自然/數十億元光鮮亮麗的廣告/在披薩工廠/你吃的披薩安全嗎？

3 麵糰

麵粉廠/糧食交易/農民與產品交易所/糧食危機/忐忑不安的數十億/小型農家的末日/歐盟用以拯救農場的數十億/領補助金的百萬富翁/補助金大分配

4 番茄醬料

番茄農/紅色巨無霸/季節採收工的反動/剝削系統/尋求庇護者的內心希望/毒藥比較便宜/蔬菜上的毒藥

5 肉

有關臘腸和統計資料/在肉廠/牛是這樣被宰殺的/每隻豬只有零點七五平方公尺的空間/被丟棄的雞/氣候殺手——肉/基因改造飼料/基因工程遺害不淺/基因工程不危險/備受爭議的農產業巨霸「孟山都」/生物專利權

6 乳酪

牛奶市場/乳酪廠/拜訪奶農/牛奶農場的問題/山寨版食品/連鎖超商的勢力/暴殄天物/談世界飢荒

7 調味料家族

披薩的味道/酵母是基因工程的希望/地下水風險：鹽/實驗室產品：食用油/大蒜也是投機炒作的目標/草本植物的農藥污染/調味料貿易商/萬靈妙丹：牛奶/萬靈妙丹：玉米/美化外觀的輔助品

8 運輸

披薩生產界的帝王/氣候環境呈現赤字/日益頻繁的國際貿易/貿易加速推動器：長方形貨櫃/政治的角色/自由貿易的受害者

9 未來

明日的食物/農業的未來/二〇五〇年的全球食品/新殖民統治者/氣候變遷/飲食危機  
10 反抗運動  
轉機在望/有機農/有機農業也有改善空間/慢食/放棄肉食：有時三餐免費/救濟窮民的伙  
食堂/公平貿易  
11 改善飲食習慣的要訣  
十項建議/攝取更健康的食物/少吃肉/購買有機食品/購買當季產品/購買本土產品/注意  
品質認證標誌./學習下廚烹飪/盡量嘗試各種各樣的食物/注意你的錢流向何處/自助也助  
人  
· · · · · (收起)

[食物的全球經濟學: 從一片披薩講起](#) [下载链接1](#)

## 标签

食物

经济学

社科

全球化

台版

农业

@译本

@台版

## 评论

优雅的背后，往往隐藏着鲜血...

-----  
太偏激

[食物的全球經濟學: 從一片披薩講起 下载链接1](#)

书评

[食物的全球經濟學: 從一片披薩講起 下载链接1](#)