

把化學吃下肚



[把化學吃下肚 下载链接1](#)

著者:漢斯烏里希·格林(Hans-Ulrich Grimm)

出版者:麥田

出版时间:2014-7

装帧:平装

isbn:9789863441236

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。

作者介紹：

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 lugt) 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/>

目录:

[把化學吃下肚 下载链接1](#)

标签

饮食

食品安全

科普

社会

台版

评论

這本書也是一種造假的加工食品，前面八十幾頁滿好看的，中後段完全是資料堆積沒有太多意義很多敘述也是不知道自己在幹嘛沒有用處還不如我就google一下搞屁啊

[把化學吃下肚 下载链接1](#)

书评

[把化學吃下肚 下载链接1](#)