

สารพิษในอาหาร

เขียนโดย ผู้ดูแลระบบ

วันศุกร์ที่ 04 ตุลาคม 2013 เวลา 14:31 น. -



300166

ชื่อหนังสือ สารพิษในอาหาร

สำนักพิมพ์ โอเอียนไตร์

จำนวนหน้า 270 หน้า

ราคา 185 บาท

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิต

การบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจะช่วยให้ร่างกายมีสุขภาพดีแต่ในอาหารเหล่านั้นจะต้องไม่มีปนเปื้อนของสารเคมีต่างๆที่อาจเป็นพิษ หรืออันตราย หรือทำให้เกิดหัตถ์อรรถการ

ปัจจุบันการก้าวหน้าของเทคโนโลยีการผลิตอาหาร ได้มีการใช้สารเคมีต่างๆเพื่อเพิ่มผลผลิต เช่น ปุ๋ย ฮอร์โมน และยาปราบศัตรูพืชชนิดต่างๆ การแปรรูปอาหารที่มีสารเคมีต่างๆ เพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านประสาทสัมผัส เช่น สี กลิ่น และรสชาติ การถนอมอาหารให้อยู่ได้นานๆโดยไม่เน่าเสียก็มีการเติมสารเคมีต่างๆลงไป เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ รวมทั้งมีการเติมแต่งสารเคมีประเภทต่างๆ ลงไป

คำว่า สารพิษ หมายถึง สารเคมีที่ร่างกายได้รับเพียงเล็กน้อย
แล้วทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกายแม้จะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความพิษของสารนั้นที่ได้รับเข้าไป

รูปแบบของสารพิษ

1.ฝุ่นละออง

2.ควัน

3.หมอก

4.ไอระเหย

5.ก๊าซ