

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787040316971

10位ISBN编号：7040316978

出版时间：2011-5

出版范围：高等教育

作者：周才琼 编

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>

<<食品营养学>>

内容概要

《食品营养学》按照教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会所审定的《食品营养学编写大纲》要求，结合学科的进展与社会发展并针对《食品质量与安全》专业的需要编写而成。

本教材以“营养学基础-营养与人体健康-公共营养-不同人群的合理膳食-食物营养-食物变态反应和食物中的有毒物质”为主线，系统阐述了食品营养学的基础理论与实际应用，并结合专业特点，重点介绍了营养素过多与缺乏、各类食品的营养价值、加工贮藏对食物营养价值的影响、强化食品、保健食品、工程食品以及食物变态反应和食物中的有毒物质等。

本教材力求内容丰富、简明扼要、特色突出与科学实用。

书后附有“中国居民膳食营养素参考摄入量”、“常见食物营养成分表”及“食品营养强化剂使用卫生标准”。

本教材适合高等院校食品质量与安全、食品科学与工程专业使用，也可供其他相关专业学生选修使用。

<<食品营养学>>

书籍目录

第1章 绪论第1节 食物营养相关概念第2节 营养学发展历史及分支第3节 食品营养学的研究任务、内容和方法第4节 食品营养学与食品科学及农业科学的关系第5节 我国食品营养相关政策法规及取得的成就第6节 我国城乡居民膳食营养现状及食物与营养发展目标第2章 食物的消化与吸收第1节 人体消化系统第2节 营养素的吸收第3节 代谢物质的排泄第3章 能量与宏量营养素第1节 人体能量需要第2节 糖类第3节 脂质第4节 蛋白质与氨基酸第4章 微量营养素第1节 矿物质第2节 维生素第5章 水和其他膳食成分第1节 水第2节 其他膳食成分第6章 营养与生命周期第1节 孕妇营养需要和合理膳食第2节 乳母营养需要和合理膳食第3节 婴儿营养需要和科学喂养第4节 幼儿营养需要与膳食第5节 学龄前儿童营养与膳食第6节 学龄儿童与青少年的营养需要和合理膳食第7节 老年人营养要求和膳食第7章 特殊环境条件下人群的食品营养要求第1节 环境与机体的关系第2节 高温环境条件下人群的食品营养要求第3节 低温环境条件下人群的食品营养要求第4节 高原缺氧环境条件下人群的营养要求第5节 运动条件下人群的食品营养要求第6节 职业性接触有毒有害物质人群的营养要求第8章 营养素缺乏与过多第1节 营养缺乏概述第2节 蛋白质—能量营养不良第3节 维生素缺乏病第4节 矿物质缺乏第5节 营养素过量与中毒第9章 营养与免疫和衰老第1节 人体免疫系统第2节 营养和免疫的关系第3节 营养与衰老的关系第4节 具有免疫调节作用和延缓衰老的食物第10章 各种慢性疾病的营养问题第1节 营养与肥胖第2节 营养与心血管疾病第3节 营养与糖尿病第4节 营养与肿瘤第11章 公共营养第1节 概论第2节 膳食营养素参考摄入量第3节 膳食结构与膳食指南第4节 营养配餐与食谱编制第5节 营养调查与评价第6节 改善公共营养的宏观措施第12章 营养监测第1节 营养监测及在解决营养与保健问题中的作用第2节 制定保健和发展计划的营养监测第3节 规划管理和评价的营养监测第4节 及时报警和干预规划第13章 各类食物的营养价值第1节 食物营养价值的评价第2节 粮谷类的营养特点第3节 豆类及坚果类的营养特点第4节 蔬菜、水果类的营养特点第5节 菌藻类的营养特点第6节 畜禽肉营养特点第7节 水产品的营养特点第8节 蛋类及蛋制品的营养特点第9节 乳和乳制品的营养特点第10节 调味品及其他食品的营养价值第14章 加工贮藏对食物营养价值的影响第1节 食物营养价值在加工中的变化第2节 烹调加工对食品中营养素的影响第3节 食品营养价值在贮藏中的变化第15章 强化食品、保健食品和工程食品第1节 营养强化食品第2节 保健食品第3节 工程食品第16章 食物变态反应和食物中的有毒物质第1节 食物变态反应第2节 食物中的有毒物质附录1中国居民膳食营养素参考摄入量附录2常见食物营养成分表附录3食品营养强化剂使用卫生标准GB14880-1994主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：国际食品法典委员会（cAc）关于食品过敏标识的问题，在《预包装食品标识法典》通用标准中要求，对已知的致过敏反应的食品和配料应始终加以说明。

即要求对“含有麸质的谷类、甲壳动物及其制品、花生、大豆及其制品、鸡蛋及其制品、奶及其制品、鱼类及其制品、坚果及其制品”等8类过敏原进行标识，还特别将常用于食品防腐剂或保鲜剂的含量为10mg/kg以上的亚硫酸盐列为过敏原。

美国于2006年1月1日实施的《食品过敏原标签和消费者保护法案》中规定：对于含有牛奶、蛋类、鱼类、贝壳、坚果、花生、小麦、大豆等8类食品过敏原的食品，食品生产商或包装商必须在食品包装标签上明示。

对于含有未声明过敏原的产品，美国FDA可能会要求产品召回。

同时，在美国FDA《水产品危害及控制指南》中，将过敏原物质作为显著危害进行控制，提出从原料验收、加工过程至成品标签生产全过程的控制方案。

欧盟对食品过敏标识的要求更严格，已确定了14种过敏原，除国际食品法典委员会所确定的8类过敏原物质及10mg/kg以上的亚硫酸盐外，还包括芹菜、羽扇豆、软体动物、芥末、芝麻及这几类产品的相关制品。

并要求如果其食品名称中没有完全标明，必须在其标签上清楚地标明，并要对产生过敏的配料给出明确的信息。

另外，日本、加拿大、澳大利亚也先后出台了相关法令，要求食品标签必须明确标明过敏原物质。

食品过敏原问题属于食品安全性的范畴，是食品科学工作者极为关注的问题，它与食品生产厂商和消费者密切相关，它同时较多地涉及临床医学的领域。

由于科技进步、管理水平和社会发展的不平衡性，对食品过敏原问题的理解在不同国家、不同地区各不相同，公众对它的认同意识也有较大差异。

与上述发达国家相比，我国对食品过敏原的研究和关注仍然较少，而消费者对由此引发的过敏反应更是知之甚少。

事实上，我国部分出口美国水产品企业已经参照美国FDA要求，将过敏原控制作为食品安全控制的重要部分。

遗憾的是，在进出口食品包装上表现得面面俱到的过敏提示，对于大多数国内消费者来说更多的是“新奇”，国产食品也很少有过敏原提示。

据调查，在抽检的50多种国产食品中，除康师傅系列饼干、卡夫饼干和上海达能饼干有类似过敏提示的语言，其余都未标示，而且“提示”基本都标在包装最不易被发现的位置。

我国相关的法律法规和强制性国家标准，这方面的内容也有所缺失，与国外许多国家还有一定差距。

我国《食品标签通用标准》对此没有提及，更没有强制性要求食品生产厂家对食品过敏原予以标示。

国家质量监督检验检疫总局（简称国家质检总局）在《食品标识标注规定（征求意见稿）》中，对一些容易引起过敏的食品不但强制要求标注“过敏提示”，而且详细规定了警示语的内容。

如食品中含蜂皇浆应当标注“该产品含蜂皇浆，可能引起多种过敏反应，尤其对有哮喘和过敏史的人群可能致命”等字样；添加咖啡因的饮料除标注咖啡因含量外，还应当标注“该食品添加咖啡因，不适用于儿童、孕妇、哺乳妇女和对咖啡因过敏者”等字样。

但2007年8月27日发布的由《食品标识标注规定（征求意见稿）》采纳各方意见后的最终稿《食品标识管理规定》，并未提及过敏提示。

<<食品营养学>>

编辑推荐

《食品营养学》是全国高等学校“十二五”农林规划教材。

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>