

<<益生元开发与应用>>

图书基本信息

书名：<<益生元开发与应用>>

13位ISBN编号：9787122013323

10位ISBN编号：7122013324

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业

作者：[英]G.R.吉布森[G

页数：236

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>

## <<益生元开发与应用>>

### 内容概要

《益生元开发与应用》是一本介绍非消化性食品配料——益生元这一新兴研究领域的图书。益生元能促进肠道中有益细菌的生长和活性，它被添加到很多食品中以改善机体健康，因而引起了人们极大的商业兴趣。

《益生元开发与应用》从益生元的概念、定义、生产到添加进食品中对肠道微生物生态的影响，以及它们与疾病的潜在关系都进行了广泛的概括和总结。

## &lt;&lt;益生元开发与应用&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 人类结肠微生物学和膳食干预作用：益生元简介1.1 人类肠道菌群的发现和发展1.2 人类的肠胃道及其微生物菌群1.2.1 膳食对菌群活性和健康的影响1.3 益生菌1.4 益生菌对健康的益处1.4.1 抑制病原菌1.4.2 刺激免疫功能1.4.3 降低胆固醇及心血管病风险1.4.4 抗肿瘤1.4.5 其他健康效应和未来的研究方向1.5 益生元1.5.1 益生元功效的评估1.6 摄取益生元的健康效应1.6.1 急性胃肠炎1.6.2 降低癌症风险1.6.3 矿物质的吸收1.6.4 调节脂肪代谢1.6.5 开发新的益生元1.7 合生元参考文献第2章 益生元低聚糖的制造2.1 引言2.2 低聚果糖和菊粉型果聚糖2.2.1 引言2.2.2 酶的性质和来源2.2.3 生产方法2.3 低聚半乳糖2.3.1 引言2.3.2 酶的性质和来源2.3.3 生产方法2.4 低聚异麦芽糖2.5 乳蔗糖2.6 低聚木糖2.7 结论参考文献第3章 菊粉型果聚糖作为益生元3.1 引言3.2 化学说明和起源3.3 物理化学性质3.4 分析3.5 非消化性3.6 与上消化道功能的相互关系3.7 在大肠中的发酵3.8 不同片段的菊苣果聚糖在大肠中的发酵特性3.9 对肠功能和耐受性的影响3.10 肠道菌群平衡的概念3.11 益生元的定义和科学证明3.12 不同菊粉型果聚糖组分菊粉ST、低聚果糖、益生元性质3.13 对矿物元素吸收和人体骨密度的影响3.14 降低人类志愿者癌症风险3.15 调节人体免疫功能3.16 在人体中与脂肪代谢的相互作用3.17 与肠道内分泌的相互关系3.18 动物营养3.19 理化性质和技术性能3.20 食品上的应用3.21 总结和结论参考文献第4章 低聚半乳糖作为益生元食品配料4.1 引言.....第5章 准益生元碳水化合物第6章 人类肠道的分子微生物生态学第7章 饮食干预增进人体健康：急性疾病第8章 饮食干预增进人体健康：慢性失调第9章 益生元和益生菌在肠道之外的功能第10章 益生元对友好动物的影响第11章 益生元的过去、现在和将来

<<益生元开发与应用>>

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>