

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787307097650

10位ISBN编号：7307097656

出版时间：2012-8

出版时间：武汉大学出版社

作者：彭萍 编

页数：182

字数：269000

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>

<<食品营养与卫生>>

内容概要

《食品营养与卫生(第2版)》注重对学生旅游综合职业能力和岗位实践能力的培养，在内容上更好地与食品生产、加工、销售以及人们的日常生活相联系，主要介绍了人体需要的营养素和能量、各类食品的营养价值和特殊功效、餐饮行业中的营养学、食品污染与危害、食源性疾病及其预防、食品安全与卫生管理。

《食品营养与卫生(第2版)》在形式上，注重对学生旅游综合职业能力和岗位实践能力的培养。本书由彭萍任主编。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

绪论

第1章 人体需要的营养素和能量

第一节 蛋白质

第二节 脂肪

第三节 碳水化合物

第四节 维生素

第五节 矿物质

第六节 水

第七节 人体热能

第2章 各类食品的营养价值与特殊功效

第一节 动物性食品的营养价值及特殊功效

第二节 植物性食品的营养价值及特殊功效

第三节 其他食品的营养价值及特殊功效

第3章 餐饮行业中的营养学

第一节 营养素与烹调

第二节 合理营养与平衡膳食

第三节 中外具代表性国家膳食结构与特点

第四节 餐饮行业特殊宾客的营养与膳食

第4章 食品污染与危害

第一节 食品污染

第二节 食品腐败变质

第三节 食品添加剂

第四节 食品容器, 包装材料的卫生和安全

第五节 消化道传染病和寄生虫病

第5章 食源性疾病的预防

第一节 食源性疾病的分类、产生原因和事故处理

第二节 细菌性食源性疾病的预防

第三节 动物、植物性食源性疾病的预防

第四节 其他方面食源性疾病的预防

第五节 食物过敏

第6章 食品安全与卫生管理

第一节 食品安全现状及对策

第二节 各类食品的安全

第三节 食品标准

第四节 食品卫生监督管理体系

第五节 餐饮行业卫生管理

参考文献

<<食品营养与卫生>>

章节摘录

版权页：插图：2.乳粉 乳粉包括全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉。

由于加工方法不同，其营养成分也有一定区别。

乳粉在加工过程中，要经杀菌、浓缩、喷雾干燥处理，因此，对热敏感的营养素会有所损失，如牛乳经喷雾干燥，维生素C损失20%，维生素B1损失30%，硫胺素损失10%。

蛋白质消化性有所改善，但生物价值没有改变。

脱脂乳粉由于脱去乳脂肪，因而脂溶性维生素损失很大。

母乳化乳粉是将蛋白质中乳清蛋白和酪蛋白的比例加以调整，通过增加乳清粉来增加乳清蛋白的含量，使乳粉中蛋白质接近母乳蛋白质的组成，用来作为婴儿的母乳代用品。

3.干酪 干酪的种类很多，随产地、制法、外形和理化性质而表现出差异。

制作干酪的第一步是将酪蛋白和乳固体成分分离出来，把水去除，因此干酪是高蛋白、高脂肪、高无机盐的食品。

干酪在制作过程中，维生素D和维生素C被破坏，其他维生素部分保留下来。

由于发酵作用，乳糖含量降低，蛋白质被分解成肽和氨基酸等产物，不仅赋予干酪独特的味道，也有利于消化吸收。

干酪蛋白质消化率高达98%。

4.炼乳 炼乳是一种浓缩乳制品，种类很多，按是否加糖可以分为甜炼乳和淡炼乳，按是否脱脂又分为全脂炼乳、脱脂炼乳和半脱脂炼乳。

甜炼乳添加了大量的糖，营养比例不平衡，不适合喂养婴儿。

淡炼乳经均质及加热处理，维生素有较大损失，但食用后，在胃酸和凝乳酶作用下，易于消化；将其稀释后，其营养价值与鲜乳相类似，适合婴幼儿食用。

5.消毒乳 消毒乳是将新鲜生牛乳过滤、加热杀菌后制成的饮用牛乳。

经巴氏灭菌的牛乳仅破坏了维生素C和维生素B1，大约有20%的损失，其他营养价值与新鲜生牛乳相近。

市售消毒乳只需对维生素C和维生素B1强化即可。

<<食品营养与卫生>>

编辑推荐

《全国高职高专旅游管理专业系列规划教材:食品营养与卫生(第2版)》由武汉大学出版社出版。

<<食品营养与卫生>>

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>