

<<食品营养保健原理及技术>>

图书基本信息

书名：<<食品营养保健原理及技术>>

13位ISBN编号：9787501920242

10位ISBN编号：7501920249

出版时间：1997-01

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<食品营养保健原理及技术>>

### 内容概要

本书重点论述了食品营养保健原理及营养保健食品生产技术。

全书分三

大篇共二十三章，第一篇系统论述了人体所需营养成分和各类食品的营养保健功能，同时对特殊人群的营养保健、膳食结构的改善、食品加工与营养及食品营养强化也进行了论述；第二篇对食品污染、食品腐败变质等食品卫生保健原理作了简单阐述；第三篇对营养保健食品生产技术作了介绍，并列举了具体配方与工艺实例。

另外，附录了有关标准法规。

## <<食品营养保健原理及技术>>

### 书籍目录

- 第一篇 食品营养保健原理
- 第一章 食品营养保健概论
- 第一节 食品营养保健的概念与研究内容
- 第二节 食品营养保健的发展历史与方向
- 第二章 蛋白质与氨基酸
- 第一节 蛋白质的化学组成、分类及性质
- 第二节 蛋白质的营养保健功能
- 第三节 必需氨基酸
- 第四节 蛋白质的营养价值评定
- 第五节 蛋白质的消化吸收
- 第六节 蛋白质的食物来源及供给量
- 第七节 自由基清除酶
- 第三章 脂类与脂肪酸
- 第一节 脂类的化学组成、分类及性质
- 第二节 脂类的营养保健功能
- 第三节 磷脂和胆碱
- 第四节 脂类的消化吸收
- 第五节 脂肪酸与必需脂肪酸
- 第六节 脂类的食物来源及供给量
- 第七节 脂类代谢与心血管疾病
- 第四章 碳水化合物
- 第一节 食品中重要的碳水化合物
- 第二节 碳水化合物的营养保健功能
- 第三节 碳水化合物的消化吸收
- 第四节 碳水化合物的食物来源及供给量
- 第五章 维生素
- 第一节 维生素概述
- 第二节 脂溶性维生素
- 第三节 水溶性维生素
- 第六章 水和无机盐
- 第一节 水
- 第二节 无机盐
- 第七章 热能
- 第一节 三磷酸腺苷(ATP)与能量代谢
- 第二节 影响人体热能需要量的因素
- 第三节 人体热能需要量的测定
- 第四节 热能的食物来源及供给量
- 第八章 特殊人群的营养与保健
- 第一节 孕妇和乳母的营养与保健
- 第二节 儿童、青少年的营养与保健
- 第三节 老年人的营养与保健
- 第四节 高温环境中生活作业人员的营养与保健
- 第五节 接触有毒物质作业人员的营养与保健
- 第九章 我国膳食结构的改善
- 第一节 我国膳食结构的特点

## <<食品营养保健原理及技术>>

- 第二节 平衡膳食的合理安排和营养食品的设计方法
- 第三节 电子计算机在食品营养计算中的应用
- 第四节 食品加工与营养
- 第十章 食品营养强化
  - 第一节 食品营养强化的意义和要求
  - 第二节 营养素强化量的计算
  - 第三节 食品营养强化工艺
  - 第四节 食品营养强化剂
  - 第五节 工程食品及生物工程在食品工业中的应用
- 第十一章 各类食品的营养与保健功能
  - 第一节 粮谷类食品
  - 第二节 豆类食品
  - 第三节 薯类食品
  - 第四节 蔬菜、水果及坚果类食品
  - 第五节 食用油脂
  - 第六节 肉禽蛋类食品
  - 第七节 水产食品
  - 第八节 乳与乳制品
  - 第九节 酒类
  - 第十节 调味品
  - 第十一节 其他
- 第二篇 食品卫生保健原理
  - 第一章 食品卫生概述
    - 第一节 食品污染的来源及对人体健康的影响
    - 第二节 食品安全性评价
    - 第三节 食品中有害化学物质卫生标准的制订
  - 第二章 生物性污染
    - 第一节 细菌污染
    - 第二节 霉菌及其毒素的污染
    - 第三节 食品生物性污染的防止方法
  - 第三章 化学性污染
    - 第一节 农药污染
    - 第二节 金属毒物的污染
    - 第三节 容具和包装材料的污染
    - 第四节 化学致癌物
    - 第五节 食品添加剂
  - 第四章 食品的放射性污染
    - 第一节 食品的天然放射性和放射性污染来源
    - 第二节 控制食品放射性污染措施
  - 第五章 食品腐败变质
    - 第一节 食品腐败变质的原因及条件
    - 第二节 食品腐败变质的化学过程与鉴定指标
    - 第三节 腐败变质食品的卫生学意义与处理原则
- 第三篇 营养保健食品生产技术
  - 第一章 营养保健食品概论
    - 第一节 营养保健食品的概念及分类
    - 第二节 营养保健食品的有效成分及合理利用

## <<食品营养保健原理及技术>>

- 第三节 营养保健食品的发展
- 第二章 滋补类保健食品
  - 第一节 花粉食品
  - 第二节 动物骨食品
  - 第三节 红枣食品
  - 第四节 甲鱼食品
  - 第五节 虫草食品
  - 第六节 鳝芪食品
  - 第七节 蚕蛹食品
- 第三章 功能性食品
  - 第一节 南瓜食品
  - 第二节 有机锗食品
  - 第三节 苦荞麦食品
  - 第四节 膳食纤维食品
  - 第五节 黄酮类降压食品
- 第四章 强化食品
  - 第一节 强化大米
  - 第二节 大豆类儿童强化食品
  - 第三节 强化乳粉
  - 第四节 强化柑桔汁
  - 第五节 强化面包
- 第五章 绿色食品
  - 第一节 绿色食品概述
  - 第二节 绿色食品加工和包装新技术
  - 第三节 山菜加工
- 第六章 减肥食品
  - 第一节 减肥食品生产原理
  - 第二节 低热量饮料
  - 第三节 人造肉食品
  - 第四节 其他减肥食品
- 第七章 其他保健食品
  - 第一节 水产植物食品
  - 第二节 体力补充饮料
  - 第三节 花生红衣食品
  - 第四节 乳酸发酵食品
  - 第五节 黑五类食品
  - 第六节 清热解毒绿豆食品
- 附录一 推荐的每日膳食中营养素供给量(中国营养学会1988年10月修订)
- 附录二 食品中的功能性有效成分及生理功能特性
- 附录三 美国新的营养标示法
- 附录四 中华人民共和国国家标准 GB2760 86  
食品添加剂使用卫生标准GB2760 86
- 附录五 保健食品管理办法
- 参考文献

<<食品营养保健原理及技术>>

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>