

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787501942411

10位ISBN编号：7501942412

出版时间：2008-2

出版时间：轻工业

作者：刘志皋 编

页数：287

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

本书为原中国轻工业部组织编写的轻工高等学校食品专业教材，因有别于医学院校和综合大学的营养学教材而颇受有关食品和食品加工专业方面的读者欢迎。

1996年曾荣获中国轻工总会第三届全国优秀教材一等奖。

本书自1991年出版发行以来连续印刷10次。

至今仍有需求。

本书再版时主要在原书的基础上增删修改，并尽量保持原书的特点。

为反映营养学的发展和适用教学的需要，扩充了“水和膳食纤维”“营养与膳食”的内容，增加了“食品的功能性与功能食品”章节的编写。

书末附有“中国居民膳食营养素参考摄入量”“我国食品营养强化剂使用卫生标准”和“200种食物一般营养成分”。

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品营养学发展概况 第二节 食品营养学研究内容 第三节 我国食品营养情况 第四节 食品营养与食品加工 第五节 关于营养与膳食问题第二章 食品的消化与吸收 第一节 消化系统概况 第二节 食品的消化 第三节 吸收第三章 营养与能量平衡 第一节 能量与能量单位 第二节 能值及其测定 第三节 影响人体能量需要的因素 第四节 能量在食品加工中的变化 第五节 能量的供给与食物来源第四章 碳水化合物 第一节 碳水化合物的功能 第二节 食品中重要的碳水化合物 第三节 食品加工对碳水化合物的影响 第四节 碳水化合物的摄取与食物来源第五章 脂类 第一节 脂类的功能 第二节 脂类的组成及其特征 第三节 脂肪在精炼加工过程中的变化 第四节 脂类在食品加工、保藏中的营养问题 第五节 脂肪的摄取与食物来源第六章 蛋白质和氨基酸 第一节 蛋白质的功能 第二节 蛋白质的需要量 第三节 必需氨基酸 第四节 食物蛋白质的营养评价 第五节 蛋白质的互补作用 第六节 蛋白质和氨基酸在食品加工时的变化 第七节 蛋白质的摄取与食物来源第七章 维生素 第一节 维生素概述 第二节 水溶性维生素 第三节 脂溶性维生素 第四节 维生素在食品加工时损失的一般情况第八章 矿物质第九章 水和膳食纤维第十章 营养与膳食平衡第十一章 营养与疾病防治第十二章 食品的营养强化第十三章 食品的功能性与功能食品第十四章 未来的食品营养问题附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 附录二 我国食品营养强化剂使用卫生标准附录三 200种食物一般营养成分参考文献

## <<食品营养学>>

### 编辑推荐

《高等学校专业教材：食品营养学（第2版）·食品科学与工程专业主干课程》为原中国轻工业部组织编写的轻工高等学校食品专业教材，因有别于医学院校和综合大学的营养学教材而颇受有关食品和食品加工专业方面的读者欢迎。

1996年曾荣获中国轻工总会第三届全国优秀教材一等奖。

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>