

<<现代食品营养与安全>>

图书基本信息

书名：<<现代食品营养与安全>>

13位ISBN编号：9787501949748

10位ISBN编号：7501949743

出版时间：2005-8

出版时间：轻工业出版社

作者：霍军生,霍军生 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>

<<现代食品营养与安全>>

内容概要

随着社会的进步与发展，生命与健康日益为世人所注重。

食品营养与安全方面发生和发现的问题，追根溯源，除了体制和法规方面的问题以外，几乎都与有关人员缺乏道德修养、责任观念淡薄和营养科学知识的贫乏有关。

不少食品企业没有真正熟知营养科学知识的专职技术人员，更是一个极大的缺憾。

为了加速食品企业营养师队伍的建设，根据中国食品工业协会黄圣明秘书长和王薇副秘书长的具体安排，于2003年9月份中国食品工业协会营养指导工作委员会在国内众多著名营养学家的大力支持和积极参与下，试办了食品企业首期营养师师资（骨干）培训班。

中国食品工业协会王文哲会长亲自主持开学典礼并发表了重要讲话；本教材的各位执笔专家教授都曾先后到培训班授课，并收到了很好的效果。

为使食品企业的营养师培训更加内容充实和逐步规范，我们在认真总结首期培训班经验的基础上，由中国食品工业协会营养指导工作委员会组织了本教材的编写工作。

任何食品营养功能的构建过程都离不开“原料配比”、“介质选择”、“温度测定”、“时间确认”这四大关键的把握。

然而，要想实现科学合理的原料配比和工艺定型，没有比较深透的营养科学知识是绝对不行的。

正是基于这一点，本教材从理论与实践的结合上，全面系统的讲述了现代食品营养与安全的科学知识。

其中：第一章，重点讲述了营养与食品工业发展的关系及其对食品工业的新要求；第二章，主要从基础知识方面讲述了热能与营养素、各类食物的营养价值、营养与疾病等有关科学知识；第三章，系统地介绍了食品加工工艺对食物营养成分的影响，并全面负责《现代食品营养与安全》的编写工作。

第四章，重点讲述强化食品的相关的标准、法规和管理办法；第五章讲述的强化食品的加工技术；第六章，全方位地讲述了食品安全与中毒预防方面的有关知识；第七章，从HACCP、ISO、GMP三方面介绍营养强化食品的质量保障。

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>