

<<功能性食品学>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品学>>

13位ISBN编号：9787501952687

10位ISBN编号：750195268X

出版时间：2006-4

出版单位：轻工业

作者：郑建仙 编

页数：425

字数：566000

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>

<<功能性食品学>>

内容概要

功能性食品学是食品科学与预防医学相关内容相互融合而成的一门综合科学，涉及功能性食品化学、营养学、生物学、工程学和管理学等内容。

本书共14章。

第1章探讨新世纪食品工业的发展趋势和开发重点，功能性食品学的内容和任务，功能性食品与功效成分的定义、内容和发展，健康与亚健康的定义和标志，功能性食品在促进人类健康方面的积极作用，功能性食品的管理。

第2章论述功能性碳水化合物，氨基酸、肽和蛋白质，功能性脂类，维生素和维生素类似物，矿物元素，植物活性成分，益生菌的化学和营养学。

第3章阐述药食两用植物提取物，中国植物提取物，欧美植物提取物和常用动物原料及其生物活性。

第4章分别讨论具有祛斑，祛痤疮，抗皱，调节皮肤水油平衡，丰胸等作用的美容功能性食品的开发。

第5章分别论述具有减肥，抗衰老，改善营养性贫血，促进乳汁分泌等作用的女性功能性食品的开发。

第6章阐述分别具有增智，改善视力，促进生长发育，抗龋齿等作用的儿童功能性食品的开发。

第7章探讨分别具有调节血脂，调节血糖，调节血压，抗应激，改善慢性疲劳综合症，改善抑郁症等作用的改善当代文明病功能性食品的开发。

第8章讨论分别具有增强免疫，抗肿瘤，改善骨质疏松，改善更年期综合征，改善睡眠，改善老年痴呆症等作用的中老年功能性食品的开发。

第9章探讨分别具有促进消化吸收，保护胃黏膜，调节肠道菌群，润肠通便，抗腹泻等作用的改善胃肠道功能性食品的开发。

第10章讨论分别具有缓解体力疲劳，保护肝损伤，缓解慢性肾衰竭，促进毛发生长，保护前列腺，改善性功能等作用的男性功能性食品的开发。

第11章阐述分别具有促进排铅，促进化学毒物排出，抗辐射，耐缺氧，抗高温，抗低温，耐噪声振动，清咽润喉等作用的改善不良环境影响功能性食品的开发。

第12章简述营养素补充剂和低能量食品的开发。

第13章介绍有关功能性食品的毒理学评价、功能学评价。

第14章简述功能性食品的制造工程和良好生产规范。

附录介绍功能性食品产业在我国的发展过程，以及曾经叱咤中国市场的四个著名企业的兴衰历程。

本书立足科学性、实用性、简明性、启发性、可读性原则，系当前国内外功能性食品领域最具权威的专著之一，对今后相当长时间内功能性食品工业的发展都具有重要的指导意义。

可供食品、营养、医药、生化、化工等学科的院校师生作为教材使用，对相关领域的科研、生产单位从业人员和管理决策人员也有重要的参考价值。

<<功能性食品学>>

书籍目录

- 第一章 绪论 第一节 迈入新世纪的食品工业 一、新世纪食品工业的发展方向 二、新世纪食品工业的开发重点 三、新世纪食品科学的研究重点 第二节 功能性食品学的内容和任务 一、功能性食品的定义 二、功能性食品的分类 三、功效成分的定义和分类 四、营养素参考摄入量的最新进展 五、功效成分与营养素的相互关系 六、功能性食品的管理 第三节 功能性食品与人类健康 一、健康的定义和标志 二、亚健康的定义和表现 三、功能性食品在促进健康方面的作用 四、功能性食品与药品的区别 第二章 生物活性成分化学和营养学 第一节 功能性碳水化合物 一、膳食纤维 二、活性多糖 三、功能性低聚糖 四、单糖衍生物 第二节 氨基酸、肽和蛋白质 一、半必需氨基酸 二、氨基酸和氨基酸衍生物 三、活性肽 四、活性蛋白质 五、酶蛋白 第三节 功能性脂类 一、多不饱和脂肪酸的定义 二、 ω -3多不饱和脂肪酸 三、 ω -6多不饱和脂肪酸 四、磷脂 第四节 维生素和维生素类似物 一、脂溶性维生素 二、水溶性维生素 三、维生素类似物 第五节 矿物元素 一、常量元素 二、微量元素 第六节 植物活性成分 一、有机硫化物 二、有机醇化合物 三、有机酸化合物 四、类胡萝卜素 五、黄酮类化合物 六、原花青素和花色苷 七、皂苷化合物 八、生物碱化合物 九、萜类化合物 十、其他植物活性成分 第七节 益生菌 一、益生菌 二、益生素 第三章 植物提取物及其生物活性 第一节 药食两用植物提取物 一、根茎类植物提取物 二、叶类植物提取物 三、花草类植物提取物 四、果类植物提取物 五、种子类植物提取物 六、菌、藻类提取物 第二节 中国植物提取物 一、根茎类植物提取物 二、叶类植物提取物 三、花草类植物提取物 四、果类植物提取物 五、种子类植物提取物 六、皮类植物提取物 第三节 欧美植物提取物 一、根茎类植物提取物 二、叶类植物提取物 三、花草类植物提取物 四、果类植物提取物 五、种子类植物提取物 六、菌、藻类提取物 第四节 常用动物原料 一、蚂蚁 二、蝮蛇和乌梢蛇 三、蜂蜜、蜂胶和蜂王浆 四、海洋动物 五、马鹿 六、珍珠及其他 第四章 美容功能性食品的开发 第一节 皮肤美容的基础知识 一、皮肤的结构 二、皮肤的分类和色泽 三、皮肤的生物作用 四、影响皮肤美容的因素 第二节 祛斑功能性食品的开发 一、黄褐斑的定义和起因 二、老年斑的定义和起因 三、祛斑功能性食品的开发 四、祛斑作用的功能评价 第三节 祛痤疮功能性食品的开发 一、痤疮的起因 二、痤疮的种类 三、发生痤疮的年龄 四、祛痤疮功能性食品的开发 五、祛痤疮作用的功能评价 第四节 抗皱纹功能性食品的开发 一、皱纹产生的原因 二、皱纹的种类 三、抗皱纹功能性食品的开发 四、抗皱纹作用的功能评价 第五节 调节 皮肤水油平衡功能性食品的开发 一、皮肤的水分及其影响因素 二、皮肤的油脂及其影响因素 三、皮肤的pH及其影响因素 四、调节 皮肤水油平衡功能性食品的开发 五、调节 皮肤水油平衡的功能评价 第六节 丰胸功能性食品的开发 一、乳房的结构 二、乳房的发育过程 三、乳房的作用及其影响因素 四、丰胸功能性食品的开发 五、丰胸作用的功能评价 第五章 女性功能性食品的开发 第一节 减肥功能性食品的开发 一、肥胖的定义和种类 二、肥胖对机体的危害 三、减肥功能性食品的开发 四、减肥作用的功能评价 第二节 抗衰老功能性食品的开发 一、衰老的定义和表现 二、衰老理论的核心观点 三、抗衰老功能性食品的开发 四、抗衰老作用的功能评价 第三节 改善营养性贫血功能性食品的开发 一、贫血的定义和分类 二、营养性贫血的种类和起因 三、改善营养性贫血功能性食品的开发 四、改善营养性贫血的功能评价 第四节 促进乳汁分泌功能性食品的开发 一、母乳喂养的重大意义 二、促进乳汁分泌功能性食品的开发 三、促进乳汁分泌的功能评价 第六章 儿童功能性食品的开发 第一节 增智功能性食品的开发 一、智力和学习记忆力的定义 二、影响学习记忆力的物质基础 三、增智功能性食品的开发 四、改善学习记忆力的功能评价 第二节 改善视力功能性食品的开发 一、影响视力的主要因素 二、改善视力功能性食品的开发 三、改善视力作用的功能评价 第三节 促进生长发育功能性食品的开发 一、生长发育的定义 二、促进生长发育功能性食品的开发 三、促进生长发育的功能评价 第四节 抗龋齿功能性食品的开发 一、牙齿的结构 二、龋齿的产生 三、抗龋齿功能性食品的开发 四、抗龋齿

<<功能性食品学>>

作用的功能评价第七章 改善当代“文明病”功能性食品的开发 第一节 调节 血脂功能性食品的开发 一、血脂和高脂血症的定义和分类 二、调节血脂功能性食品的开发 三、调节血脂的功能评价 第二节 调节血糖功能性食品的开发 一、糖尿病的定义和分类 二、糖尿病的临床表现 三、调节血糖功能性食品的开发 四、调节血糖的功能评价 第三节 调节血压功能性食品的开发 一、高血压的发生和危害 二、调节血压功能性食品的开发 三、调节血压的功能评价 第四节 抗应激功能性食品的开发 一、机体对应激的反应 二、抗应激功能性食品的开发 三、抗应激作用的功能评价 第五节 改善慢性疲劳综合症功能性食品的开发 一、疲劳的定义和表现 二、慢性疲劳综合症的定义和起因 三、改善慢性疲劳综合症功能性食品的开发 四、改善慢性疲劳综合症的功能评价 第六节 改善抑郁症功能性食品的开发 一、抑郁症的定义 二、抑郁症的症状 三、抑郁症的危害 四、改善抑郁症功能性食品的开发 五、改善抑郁症作用的功能评价第八章 中老年功能性食品的开发 第一节 增强免疫功能性食品的开发 一、免疫学的重要概念 二、免疫系统 三、免疫应答 四、增强免疫功能性食品的开发 五、免疫调节作用的功能评价 第二节 抗肿瘤功能性食品的开发 一、肿瘤的定义 二、肿瘤的发生和发展 三、影响肿瘤发生的主要因素 四、肿瘤的早期警示 五、抗肿瘤功能性食品的开发 六、辅助抑制肿瘤的功能评价 第三节 改善骨质疏松功能性食品的开发 一、骨质疏松的定义和症状 二、改善骨质疏松功能性食品的开发 三、改善骨质疏松的功能评价 第四节 改善更年期综合症功能性食品的开发 一、更年期综合症的定义 二、更年期综合症的症状 三、改善更年期综合症功能性食品的开发 四、改善更年期综合症的功能评价 第五节 改善睡眠功能性食品的开发 一、睡眠节律 二、失眠的危害 三、适宜的睡眠时间 四、改善睡眠功能性食品的开发 五、改善睡眠的功能评价 第六节 改善老年痴呆症功能性食品的开发 一、老年痴呆症的定义 二、老年痴呆症的分类 三、老年痴呆症的症状 四、改善老年痴呆症功能性食品的开发 五、改善老年痴呆症的功能评价第九章 改善胃肠道功能性食品的开发 第一节 促进消化吸收功能性食品的开发 一、营养素的消化吸收 二、促进消化吸收功能性食品的开发 三、促进消化吸收的功能评价 第二节 保护胃黏膜功能性食品的开发 一、胃和胃黏膜的结构 二、胃黏膜对胃的保护作用 三、保护胃黏膜功能性食品的开发 四、保护胃黏膜作用的功能评价 第三节 调节肠道菌群功能性食品的开发 一、肠道菌群的确立和发展 二、有毒发酵产物对机体健康的危害 三、肠道菌群对机体健康的影响 四、调节肠道菌群功能性食品的开发 五、调节肠道菌群的功能评价 第四节 润肠通便功能性食品的开发 一、便秘的种类和起因 二、润肠通便功能性食品的开发 三、润肠通便的功能评价 第五节 抗腹泻功能性食品的开发 一、慢性腹泻对机体健康的影响 二、婴幼儿腹泻及其危害 三、抗腹泻功能性食品的开发 四、抗腹泻作用的功能评价第十章 男性功能性食品的开发 第一节 缓解体力疲劳功能性食品的开发 一、体力疲劳的分类和起因 二、体力疲劳的表现 三、缓解体力疲劳功能性食品的开发 四、缓解体力疲劳的功能评价 第二节 保护肝损伤功能性食品的开发 一、肝脏的生理功能 二、肝损伤的种类 三、保护肝损伤功能性食品的开发 四、保护化学性肝损伤的功能评价 第三节 缓解慢性肾衰竭功能性食品的开发 一、肾脏疾病的起因 二、保护慢性肾衰竭功能性食品的开发 三、保护肾功能作用的功能评价 第四节 促进毛发生长功能性食品的开发 一、毛发的生长与调节 二、脱发病的种类和症状 三、脱发的原因 四、促进毛发生长功能性食品的开发 五、促进毛发生长的评价功能 第五节 保护前列腺功能性食品的开发 一、前列腺的生理功能 二、前列腺的异常症状 三、保护前列腺功能性食品的开发 四、保护前列腺的功能评价 第六节 改善性功能功能性食品的开发 一、性功能的调节 二、改善性功能功能性食品的开发 三、改善性功能的功能评价第十一章 改善不良环境功能性食品的开发 第一节 促进排铅功能性食品的开发 一、铅对机体健康的毒害性 二、促进排铅功能性食品的开发 三、促进排铅作用的功能评价 第二节 促进化学毒物排出功能性食品的开发 一、化学毒物在体内的代谢 二、促进化学毒物排出功能性食品的开发 三、促进化学毒物排出的功能评价 第三节 抗辐射功能性食品的开发 一、辐射的产生和来源 二、辐射对机体健康的危害 三、抗辐射功能性食品的开发 四、抗辐射作用的功能评价 第四节 耐缺氧功能性食品的开发 一、缺氧对人体健康的影响 二、耐缺氧功能性食品的开发 三、耐缺氧作用的

<<功能性食品学>>

功能评价 第五节 抗高温功能性食品的开发 一、高温环境的定义 二、抗高温功能性食品的开发 三、抗高温作用的功能评价 第六节 抗低温功能性食品的开发 一、低温对机体健康的影响 二、抗低温功能性食品的开发 三、抗低温作用的功能评价 第七节 耐噪声与振动功能性食品的开发 一、噪声与振动对人体健康的危害 二、耐噪声与振动功能性食品的开发 三、耐噪声与振动作用的功能评价 第八节 清咽润喉功能性食品的开发 一、咽喉发炎的机理与症状 二、清咽润喉功能性食品的开发 三、清咽润喉作用的功能评价 第十二章 营养素补充剂和低能量食品的开发 第一节 营养素补充剂的开发 一、营养素补充剂的种类和用量 二、营养素补充剂的典型配方 第二节 低能量食品的开发 一、低能量食品的开发原理 二、低能量食品配料 三、开发低能量食品的技术关键 第十三章 功能性食品的评价 第一节 功能性食品的毒理学评价 一、毒理学评价的四个阶段 二、毒理学评价的主要内容 三、毒理学评价的结果判定 四、毒理学评价的影响因素 第二节 功能性食品的功能学评价 一、功能学评价的基本要求 二、功能学评价的影响因素 三、人体试食试验的基本要求 第十四章 功能性食品的制造工程 and 良好生产规范 第一节 功能性食品的制造工程 一、常用工程技术 二、高新工程技术 第二节 功能性食品的良好生产规范 一、对从业人员的要求 二、工厂设计和基础设施 三、制造过程的监控 四、品质管理 附录 附录一 功能性食品学实验安排 附录二 功能性食品企业悲欢录 参考文献

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>