

<<食品营养与安全>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与安全>>

13位ISBN编号：9787501970490

10位ISBN编号：7501970491

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄俊，赵千俊 主编

页数：253

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>

<<食品营养与安全>>

内容概要

党的十六大以来,党中央、国务院从全面落实科学发展观和构建社会主义和谐社会的战略高度,坚持优先发展教育,大力实施科教兴国战略和人才强国战略,把职业教育作为经济社会发展的重要基础和教育工作的战略重点,出台了一系列加快发展职业教育的政策,采取了一系列加快发展职业教育的措施,推动我国职业教育进入了一个新的发展阶段。

就目前中等职业教育的规模来看,已经占到了我们国家高中阶段教育总体规模的一半。

同时,我们在改革和发展职业教育的思路方面越来越清晰。

一是,我们明确要发展中国特色的职业教育,要走中国特色职业教育发展之路;二是,我们明确以服务为宗旨,以就业为导向的办学方针;三是,我们现在正在推进工学结合、校企合作的人才培养模式;四是,在教育教学方面,我们提到“两加强”:加强学生的职业道德教育、加强学生的职业技能训练培养。

为了适应这种形势,中国轻工业出版社于2007年5月在广州召开了“全国中等职业教育食品类专业教学暨教材建设研讨会”,与会代表交流了目前食品类专业教学中存在的问题,提出了新形势下食品类专业教材编写的思路。

经过会上和会下反复的沟通,确定了需要重新编写的食品类专业“中等职业教育规划教材”名称及其目录。

本套教材的特点如下: 1. 进行了课程的整合。

比如将食品化学、食品生物化学和高中的有机化学、无机化学知识整合为《食品生物化学》,使学生在初中“化学”、“生物”课程的基础上,也能理解食品生物化学的内容。

2. 注意了各门课程内容的衔接,尽量使各门教材的内容不出现重复。

3.

根据中职学生的特点进行了理论知识的压缩,争取以浅显易懂的文字将紧跟科技发展的专业知识传授给学生。

4.

注重学生职业技能的训练和培养,每门教材中均安排大量实验和实训。

这样,本套教材就在大大压缩课时数的基础上,仍然保持了专业知识结构的完整性。

本书是食品类专业“中等职业教育规划教材”之弋。

本书在编写过程中遵循教育规律,力求有关理论知识系统性和科学性,以学生必需的基础文化知识与食品专业知识为基础,突出职业教育特色,强调理论联系实际,注重知识的实际应用,体现食品营养与安全与人体健康的关系。

本书在介绍食品的营养成分时联系各食品的营养成分特点;在描述各类食品的营养价值时注重各类食品的合理烹调与食用方法的介绍;在介绍各类人群的营养需要时也注意各类疾人群的营养需要,并对各类人群进行科学的膳食设计指导,让学生掌握各类人群膳食的合理配制方法在介绍食品污染问题时联系不安全食品给人们健康带来的危害;在介绍食品质量安全管理内容时重视各项质量管理措施的实际应用。

<<食品营养与安全>>

书籍目录

绪论 一、食品营养与食品安全的含义 二、食品营养与食品安全在食品加工和日常生活中的地位 三、近些年来我国食品营养与安全工作的成就 四、我国食品营养与安全方面存在的问题 五、21世纪食品营养与安全工作的重点 第一章 人体需要的能量和营养素 第一节 营养素摄入量与能量消耗 一、营养素的概念 二、膳食营养素参考摄入量 三、人体的能量消耗 四、能量的食物来源及推荐摄入量 第二节 蛋白质 一、蛋白质的生理功能和缺乏症 二、氮平衡与必需氨基酸 三、食物蛋白质的营养评价 四、蛋白质的摄入量和食物来源 第三节 脂类 一、脂类的生理功能及与健康的关系 二、必需脂肪酸和类脂 三、脂肪的营养价值评价 四、脂肪的摄入量和食物来源 第四节 碳水化合物 一、可消化利用的碳水化合物的生理功能 二、膳食纤维的生理功能 三、碳水化合物的摄入量和食物来源 第五节 维生素 一、脂溶性维生素 二、水溶性维生素 第六节 矿物质 一、矿物质的生理功能 二、食物中矿物质的生物有效性 三、常量元素 四、微量元素 第七节 水 一、水的生理功能 二、水的需要量及来源 三、饮水的选择 第八节 植物化学物质 一、植物化学物质的概念和种类 二、植物化学物质的生理学作用 第九节 营养素间的相互关系 一、三大营养素之间的关系 二、三大营养素与维生素之间的关系 三、氨基酸之间的相互关系 四、矿物质之间及与其他营养素间的关系 第二章 各类食品的营养 第一节 食品的营养价值与分类 一、食品的营养价值 二、食品的分类 第二节 植物性食品的营养价值 一、谷类、薯类的营养价值 二、豆类及坚果类的营养价值 三、蔬菜、水果的营养价值 第三节 动物性食品的营养价值 一、畜禽肉类的营养价值 二、乳及乳制品的营养价值 三、蛋类的营养价值 四、动物性水产品的营养价值 第四节 其他类食品的营养价值 一、食用油脂 二、调味品 三、酒类 四、软饮料 五、新资源食品 第五节 食品的营养强化 一、食品营养强化的概念与意义 二、食品营养强化的方法与应用 第三章 合理营养 第四章 各类人群的营养 第五章 食品污染与危害 第六章 食品安全监督管理 第七章 各类食品的安全附录 中国居民膳食营养参考摄入量 (DRIs) 参考文献

<<食品营养与安全>>

章节摘录

插图：第一章 人体需要的能量和营养素[学习目标]1. 掌握能量和营养素的概念。

2. 掌握膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 的内容。

3. 掌握人体能量消耗的三个方面。

4. 掌握七大类营养素的生理功能、缺乏症和食物来源。

第一节 营养素摄入量 and 能量消耗一、营养素的概念营养素 (Nutrients) 是指食物中能促进身体生长、发育、繁殖以及维持各种生理活动的物质，也称营养成分。

目前，已知有40多种人体必需的营养素，按其化学结构与功能特点可分为七大类：蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素、水和膳食纤维。

此外还包括其他一些生物活性物质如植物化学物质、核酸与核苷酸、类维生素等。

营养素的基本功能主要有三个方面：一是构成机体组织，二是调节生理功能；三是提供人体所需要的能量。

例如，蛋白质是身体细胞的主要成分，血红蛋白参与体内氧的运输，每1g蛋白质在体内氧化可释放出16.7kJ的能量。

正常人体需要的各种营养素都要从食物中获得，各种营养素分别有各自独特的生理功能，它们在体内代谢过程中相互之间又有着密切的联系。

任何一种食物都不可能包含人体需要的所有营养素，一种营养素也不可能具备所有的营养功能，因此人体需要从多种食物中才能获取足够和平衡的各种营养素，需要科学地安排每日膳食以提供数量及质量适宜的营养素。

<<食品营养与安全>>

编辑推荐

《食品营养与安全》：中等职业教育规划教材

<<食品营养与安全>>

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>