

<<植物功能性食品>>

图书基本信息

书名：<<植物功能性食品>>

13位ISBN编号：9787502560416

10位ISBN编号：7502560416

出版时间：2004-10

出版时间：化学工业出版社

作者：唐传核

页数：417

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>

## <<植物功能性食品>>

### 内容概要

《植物功能性食品》为全面介绍植物功能性食品的专著。全书共分4篇，第1篇为总论，介绍功能性食品、植物功能性食品及食品因子；第2篇为果蔬来源的功能性食品，介绍葱属、番茄、葡萄、柑橘、苹果功能性食品；第3篇为油料作物来源的功能性食品，介绍大豆、芝麻或亚麻、橄榄功能性食品；第4篇为茶叶及香辛料来源的功能性食品，介绍茶叶、姜黄、生姜功能性食品。

## &lt;&lt;植物功能性食品&gt;&gt;

## 书籍目录

第1篇 总论第1篇 内容概况31 功能性食品的定义、概念及现状41?1 概述41?2 功能性食品的定义及概念61?2?1 功能性食品的科学基础71?2?2 功能性食品：一种概念而不是一种制品71?2?3 功能性食品科学71?2?4 功能性食品的健康声称81?2?5 不同国家对功能性食品概念的定义81?3 功能性食品与药品的区别111?4 功能性食品术语与其他术语的区别121?4?1 特定膳食用途食品131?4?2 医疗食品141?4?3 强化或富集食品151?4?4 膳食补充剂161?4?5 健康食品171?4?6 营养治疗品181?4?7 新型食品191?5 日本功能性食品的研究现状191?5?1 日本功能性食品现状191?5?2 功能性因子的研究进展211?6 我国保健（功能）食品的现状 & 展望241?6?1 我国保健食品的现状251?6?2 我国保健（功能）食品的问题及思考271?6?3 21世纪我国保健（功能）食品产业的发展趋势及对策29本章参考文献302 植物功能性食品312?1 概述312?2 植物功能性食品的定义、范畴312?2?1 植物功能性食品的定义及概念312?2?2 直接的植物功能性食品322?2?3 间接的植物功能性食品352?3 植物功能性食品的开发途径372?3?1 水果加工的副产物382?3?2 蔬菜加工的副产物392?4 预防衰老或抗氧化功能的植物功能性食品412?4?1 天然抗氧化剂概况412?4?2 天然抗氧化剂与衰老492?4?3 天然抗氧化剂与慢性疾病502?4?4 以天然抗氧化剂为主要有效成分的植物功能性食品532?5 癌症预防的植物功能性食品542?5?1 多阶段化学致癌过程542?5?2 癌症化学预防552?5?3 膳食植物或其组分的抗癌或抑制肿瘤效果562?5?4 癌症预防效果的植物功能性食品592?6 预防心血管疾病的植物功能性食品592?6?1 预防心血管疾病的功能性因子602?6?2 预防心血管疾病的植物功能性食品64本章参考文献643 植物功能性食品因子663?1 概述663?2 植物功能性食品因子概况673?2?1 碳水化合物及磷脂673?2?2 含氮化合物（生物碱除外）703?2?3 生物碱类723?2?4 酚类化合物733?2?5 萜类化合物83本章参考文献90第2篇 果蔬来源的功能性食品第2篇 内容概况954 葱属功能性食品974?1 概述974?2 葱属植物的风味化学成分及其前体物质984?2?1 葱属植物的风味前体物质 [即S?-烷（烯）基半胱氨酸亚砷] 994?2?2 葱属植物风味物质的形成过程1004?3 大蒜的生物活性物质研究概况1024?3?1 大蒜的化学成分及生物活性物质1024?3?2 生理功能或药理研究进展1044?4 洋葱的生物活性物质研究概况1204?4?1 洋葱的化学成分及生物活性物质1214?4?2 生理功能或药理研究1224?5 大蒜及洋葱生物活性物质的分析检测方法1254?5?1 HPLC法测量葱属植物中的S?-烷（烯）基半胱氨酸亚砷1264?5?2 GC法测量S?-烷（烯）基半胱氨酸亚砷1274?6 葱属植物的含硫化合物的代谢及吸收1284?7 大蒜及洋葱生物活性物质的安全性1294?8 大蒜或洋葱功能性食品的开发及应用前景1304?8?1 大蒜及洋葱精油或蒜素的开发1314?8?2 葱属植物精油在功能性食品或其他领域中的应用前景132本章参考文献1335 番茄功能性食品1385?1 概述1385?2 番茄及其制品中的生物活性物质概况1385?2?1 番茄的色素成分1395?2?2 类黄酮1395?2?3 糖苷型生物碱1405?2?4 ?N?-连接低聚糖1405?3 番茄红素的结构、生物合成及加工的影响1415?3?1 番茄红素的化学结构及性质1415?3?2 番茄红素的分布及含量1425?3?3 番茄红素的生物合成1425?3?4 食品加工对番茄红素的影响1435?4 番茄红素的生理功能1445?4?1 抗氧化作用1445?4?2 调节免疫功能1465?4?3 诱导细胞间隙连接通讯1475?4?4 其他生理功能1475?5 番茄红素与慢性疾病的预防1475?5?1 番茄红素与癌症1485?5?2 番茄红素与心血管疾病1535?5?3 番茄红素与其他疾病1535?6 番茄红素的吸收、代谢以及生物有效性1545?6?1 番茄红素的摄入量1545?6?2 番茄红素的吸收、输送及代谢1545?6?3 番茄红素的生物有效率1545?6?4 人体组织中番茄红素的含量1555?7 番茄红素的开发及其在功能性食品的应用前景1565?7?1 国内外番茄红素的生产概况1565?7?2 番茄红素的生产工艺概况1565?7?3 番茄红素在功能性食品中的应用前景158本章参考文献1596 葡萄功能性食品1626?1 概述1626?2 葡萄及葡萄酒中的化学成分及生物活性物质概况1626?2?1 葡萄及葡萄酒中的生物活性物质概况（种类及结构）1636?2?2 葡萄籽或皮的生物活性物质的分布及含量1676?2?3 葡萄果渣的生物活性物质及其含量1696?2?4 红葡萄酒的生物活性物质1706?3 葡萄及其生物活性物质的生理功能研究进展1726?3?1 葡萄及其生物活性物质的抗氧化研究（及机制）1726?3?2 葡萄酒或葡萄生物活性物质与心脑血管疾病1766?3?3 红葡萄酒或葡萄来源的多酚类化合物与癌症（或肿瘤）1816?3?4 葡萄酒或葡萄的多酚类化合物与炎症1836?3?5 葡萄酒或葡萄的多酚类化合物与神经疾病1846?3?6 葡萄酒或葡萄多酚类化合物的其他效果1856?4 葡萄来源的生物活性物质的吸收及代谢1866?5 葡萄来源的主要生物活性物质的分析及检测1876?6 葡萄酒及其多酚类化合物的安全性1886?7 葡萄生物活性物质的开发及其在功能性食品中的应用前景1896?7?1 葡萄功能性食品的开发途径及注意事项1906?7?2 葡萄籽萃取物的开发1916?7?3 葡萄生物活性物质在功能性食品中的前景191本章参考文献1927 柑橘功能性食品1967?1 概述1967?2 柑橘来

## &lt;&lt;植物功能性食品&gt;&gt;

源的生物活性物质概况1967?2?1 类黄酮类1977?2?2 类柠檬苦素化合物2017?2?3 类胡萝卜素类2057?2?4 香豆素类及羟基肉桂酸类化合物2067?2?5 单萜类化合物2077?2?6 其他生物活性物质2087?3 柑橘生物活性物质的生理功能进展2087?3?1 类黄酮的生理功能2097?3?2 类柠檬苦素化合物的生理功能2117?4 柑橘来源生物活性物质的分析检测方法2137?4?1 TLC法测量柑橘果汁中的类柠檬苦素配糖体或糖苷2147?4?2 LC-MS检测甜橙种子中的类柠檬苦素化合物2147?5 柑橘类黄酮以及类柠檬苦素化合物的吸收及代谢2157?5?1 柚皮苷和柚苷配基的代谢药物动力学比较2157?5?2 圣草枸橼苷的肠内代谢2167?5?3 柑橘类柠檬苦素化合物在人体中的生物效价2177?6 柑橘生物活性物质的安全性2187?6?1 柑橘类黄酮2187?6?2 类柠檬苦素2197?7 柑橘生物活性物质的开发及其在功能性食品中的前景2197?7?1 柑橘果皮中香精油、类胡萝卜素、果胶、橘皮苷和膳食纤维的提取2207?7?2 吸附树脂吸附法制备橘皮苷2207?7?3 酶改性橘皮苷或柚皮苷的开发及应用前景2217?7?4 类柠檬苦素化合物的开发以及应用前景225本章参考文献2258 苹果功能性食品2288?1 概述2288?2 苹果的的化学组分及生物活性物质概况2298?2?1 苹果的一般化学成分2298?2?2 苹果加工副产物的化学成分2298?2?3 苹果多酚类2318?2?4 红色色素(花色苷类)2338?2?5 膳食纤维及其他生物活性物质2338?3 苹果多酚的生理功能2338?3?1 抗氧化作用2348?3?2 改善机体内脂质代谢功能2368?3?3 抗龋齿效果2368?3?4 抑制血压上升作用2378?3?5 抗过敏作用2388?4 苹果生物活性物质的分析检测2388?4?1 样品的制备2398?4?2 色谱条件2398?4?3 检测图谱2398?5 苹果生物活性物质的开发及其功能性食品的前景2408?5?1 苹果副产物的综合利用现状2408?5?2 苹果多酚的开发及应用前景241本章参考文献242第3篇 油料作物来源的功能性食品第3篇 内容概况2479 大豆功能性食品2499?1 概述2499?2 大豆及其制品中的生物活性物质概况2509?2?1 大豆中天然存在的生物活性物质2509?2?2 大豆加工过程产生的生物活性物质2529?2?3 大豆发酵制品的生物活性物质2549?3 大豆异黄酮的化学结构、分布及含量2569?3?1 大豆异黄酮的化学结构2569?3?2 大豆异黄酮的分布及含量2579?4 大豆皂苷的化学结构、分布及含量2589?4?1 大豆皂苷的化学结构及其含量2589?4?2 DDMP大豆皂苷的降解及反应2619?5 大豆及其生物活性物质的生理功能2629?5?1 大豆蛋白的生理功能2629?5?2 大豆异黄酮的生理功能2649?5?3 大豆皂苷的生理功能2699?6 大豆异黄酮及大豆皂苷的分析检测方法2719?6?1 大豆异黄酮的分析检测2719?6?2 大豆皂苷的分析检测2729?7 大豆生物活性物质的吸收、代谢以及生物有效性2739?7?1 异黄酮的吸收2739?7?2 异黄酮的代谢2749?7?3 影响异黄酮代谢的因素2759?8 大豆生物活性物质的开发及其功能性食品的前景2789?8?1 大豆异黄酮的开发及应用前景2799?8?2 大豆皂苷的开发及应用前景282本章参考文献28310 芝麻及亚麻功能性食品28610?1 概述28610?2 芝麻的化学组成及生物活性物质概况28710?2?1 芝麻籽中的抗氧化剂28710?2?2 芝麻油中的抗氧化剂28810?3 亚麻籽的化学组成及生物活性物质概况29210?4 芝麻及亚麻木酚素化合物的生理功能29210?4?1 抗氧化作用29310?4?2 调节胆固醇代谢效果29410?4?3 抗癌及抑制肿瘤效果29610?4?4 调节脂质代谢功能29810?4?5 促进乙醇代谢及保护肝脏功能29810?4?6 抗高血压及降血糖效果29910?5 芝麻及亚麻中的木酚素化合物的分析检测30010?6 芝麻及亚麻木酚素化合物的吸收、代谢及排泄30010?6?1 哺乳动物木酚素肠二醇和肠内酯的氧化代谢30110?6?2 哺乳动物木酚素化合物的新型前体物质301

<<植物功能性食品>>

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>