

<<功能性食品及其加工技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品及其加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787502562786

10位ISBN编号：7502562788

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业出版社

作者：孔保华

页数：323

字数：235000

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>

<<功能性食品及其加工技术丛书>>

内容概要

本书为《功能性食品及其加工技术丛书》中的一册。

目前，保健与功能食品是食品营养与功能研究的热门课题，是当今的研究前沿与方向。

随着人们物质生活水平的提高，饮食结构的改变，加上工作生活的压力及一些不良的嗜好习惯，血压血脂健康已经成为人们关注和亟待解决的问题。

本书介绍了高血压、高血脂疾病及其控制，营养与高血压、高血脂疾病，多不饱和脂肪酸功能性食品，脂肪替代功能性食品，藻类和菌类降血压、血脂功能性食品，植物根茎及叶类降血压、血脂功能性食品，花草及果类降血压、血脂功能性食品，其他具有降血压、血脂作用的功能性食品；还介绍了降血压、血脂食品的功能性评价及检验方法。

本书内容具有科学性和实用性，可供食品、营养、医药、卫生、生化等领域的科研人员、生产管理人员参考，也可供大专院校相关专业师生参考。

书籍目录

第一章 高血压、高血脂疾病及其控制 第一节 高血压及其控制 一、高血压的定义 二、高血压的分期 三、高血压的分类方法 四、发现高血压常采取的措施 五、高血压患者的饮食控制 六、高血压治疗的六大误区 七、高血压患者的食品宜忌 第二节 高血脂及其控制 一、高血脂的定义 二、调节血脂的主要方法 三、检查血脂至关重要 四、血脂与其他疾病 五、高脂蛋白血症及其分类 六、影响血脂水平的药物 七、高脂血症的致病原因 八、高脂血症的饮食治疗 九、高血压和高血脂症的关系 第三节 血浆脂蛋白的分类、组成及其功能 一、血浆脂蛋白的分类 二、血浆脂蛋白的结构 三、血浆脂蛋白的组成 四、血浆脂蛋白的代谢及其功能 第四节 脂肪代谢与高血脂症 一、甘油三酯的代谢 二、胆固醇的代谢 三、载脂蛋白的代谢 第二章 营养与高血压、高血脂疾病 第一节 营养与心血管疾病 一、能量与心血管疾病 二、脂肪与心血管疾病 三、碳水化合物与心血管疾病 四、矿物质与心血管疾病 五、维生素和心血管疾病 第二节 营养与高血压疾病 一、脂肪与高血压疾病 二、碳水化合物与高血压疾病 三、能量与高血压疾病 四、矿物质与高血压疾病 第三节 饮食与高血压、高血脂疾病 一、饮食成分与血清脂蛋白 二、饮食与动脉血栓形成 三、冠心病的免疫调节过程 四、饮食、高血压与心脏功能 第四节 低脂食品与人体健康 一、低脂食品的类型 二、怀孕期的低脂食品 三、哺乳期的低脂食品 四、婴儿期的低脂食品 五、儿童和青少年的低脂食品 六、成年人的低脂食品 第三章 多不饱和脂肪酸功能性食品 第四章 脂肪替代功能性食品 第五章 藻类和菌类降血压、血脂功能性食品 第六章 植物根茎及叶类降血压、血脂功能性食品 第七章 花草及果类降血压、血脂功能性食品 第八章 其他具有降血压、血脂作用的功能性食品 第九章 降血压、血脂食品的功能性评价及检验方法 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>