<<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,多不饱和脂脂酸功能性食品,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。

<<功能性食品及其加工技术丛书>>

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 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 元素与心血管疾病 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 、碳水化合物与高血压疾病 三、能量与高血压疾病 四、矿物元素与高血压疾病 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

<<功能性食品及其加工技术丛书>>

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