

<<食品营养强化技术>>

图书基本信息

书名：<<食品营养强化技术>>

13位ISBN编号：9787502590208

10位ISBN编号：750259020X

出版时间：2006-10

出版时间：化学工业出版社

作者：李景明

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>

## <<食品营养强化技术>>

### 内容概要

《食品营养强化技术》主要介绍了食品营养强化的相关理论基础与技术手段。包括面粉、大米、谷物及谷物制品、食用油脂、乳及乳制品、饮料、调味品、儿童食品及休闲食品的强化工艺与方法。

《食品营养强化技术》可作为食品研发、管理、生产技术人员参考资料；也可作为相关专业师生的参考用书。

## &lt;&lt;食品营养强化技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品营养强化的现状与发展第一节 食品营养与强化一、食品营养及其限制因素二、食品营养强化第二节 食品营养强化的作用与意义一、弥补天然食物的营养缺陷二、补充食品在加工、贮运过程中营养素的损失三、简化膳食处理、方便摄食四、适应不同人群生理及职业的需要五、减少(地方性)营养缺乏症的发生第三节 食品营养强化的原则与方法一、食品营养强化的基本原则二、食品营养强化方法三、食品营养强化的主要技术难题第四节 食品营养强化的历史、现状与发展前景一、食品营养强化的历史二、食品营养强化的现状三、食品营养强化的发展前景与趋势四、食品营养强化的技术与政策应对第五节 我国公众营养事业的发展一、我国当前公众营养现状二、国家公众营养改善项目的组织和实施三、国家公众营养改善项目取得的成就第二章 食品强化的营养学基础第一节 营养强化剂的使用一、食品营养强化剂使用规范二、食品营养强化剂使用中的问题第二节 常见营养强化剂介绍一、氨基酸及含氮化合物类强化剂二、维生素类营养强化剂三、矿物质类强化剂第三节 营养强化配方的设计一、营养强化配方设计的标准与依据二、营养素强化量的计算第四节 特殊人群的营养需要一、妇女孕期的营养需要及强化二、乳母的营养需要及强化三、婴幼儿营养需要四、青春期营养需要五、老年人营养需要六、高温环境人群营养需要第三章 谷物及油脂的营养强化第一节 面粉的营养强化一、面粉中强化的营养素二、面粉营养强化的技术要点三、强化面粉生产中的质量控制四、营养强化对面粉品质以及加工性状的影响五、营养强化面粉的效果第二节 大米的营养强化一、大米的营养强化标准二、营养强化米的生产——内持法三、营养强化米的生产——外加法四、营养强化大米的包装和贮存五、营养强化大米的质量标准第三节 其它谷物及谷物制品的营养强化技术一、玉米面粉的营养强化二、面包的营养强化三、饼干的营养强化四、营养强化面条的生产技术五、大米加工制品的营养强化生产——强化米粉的生产第四节 食用油脂的营养强化技术一、食用油脂营养强化的基本原理二、人造奶油的强化三、大豆油的强化四、脂肪替代品的强化第四章 乳及乳制品的营养强化第五章 营养强化饮料的生产第六章 营养调味料的生产第七章 儿童食品及休闲食品的营养强化第八章 食品营养强化中高新技术的应用第九章 食品中强化营养素的检测分析第十章 营养强化食品加工中的HACCP质量体系管理第十一章 国家公众营养改善项目营养强化食品的有关管理与规定参考文献

<<食品营养强化技术>>

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>