

<<保健食品研发与制作>>

图书基本信息

书名：<<保健食品研发与制作>>

13位ISBN编号：9787509128343

10位ISBN编号：750912834X

出版时间：2009-8

出版时间：人民军医出版社

作者：王淑君，等 编

页数：194

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>

## <<保健食品研发与制作>>

### 内容概要

编者从食品与健康的角度,详细介绍了许多具有调节生理节律、预防疾病和促进康复等保健食品的制备技术、常用制剂和食品来源。

每种制备技术都列举多个实例,本书突出实用性和可操作性,适合从事食品制剂人员参考阅读,也可供(中)药学专业的学生做选修课教材使用。

## <<保健食品研发与制作>>

### 作者简介

王淑君，现任沈阳药科大学副教授，硕士生导师。  
辽宁省不良反应中心专家组成员，辽宁中药学会副秘书长，2007—2008年先后获得辽宁省科技进步奖，沈阳市科技进步奖等4项。  
曾主编《危险试剂中毒与救治》、《有毒中药药理与临床应用》；参编《中药制剂学》、《胶体分散药物制剂》等4部。

## &lt;&lt;保健食品研发与制作&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 保健食品的现状第一节 概述一、基本概念二、分类方法三、保健食品与医药品的区别四、发展简况五、保健食品的开发第二节 保健食品的管理与申报一、国内外相关法律与法规二、国内外审批及申报流程第2章 保健食品的制备技术第一节 干燥技术第二节 粉碎与筛分技术一、粉碎二、过筛第三节 提取技术一、浸提常用溶剂二、浸提辅助剂三、浸提原理与影响浸提的因素四、常见提取方法第四节 分离精制技术一、分离技术二、精制技术第五节 液体的浓缩与干燥技术一、浓缩技术二、干燥技术第六节 制粒技术一、挤压制粒二、转动制粒三、高速搅拌制粒四、流化床制粒五、喷雾制粒六、液相中晶析制粒第3章 保健食品的常用制剂第一节 口服液体制剂一、常用溶剂及附加剂二、溶液剂三、乳剂四、混悬剂第二节 口服固体制剂一、粉剂二、颗粒剂三、胶囊剂四、片剂五、丸剂六、饼干七、糖果八、口香糖九、茶剂十、固体饮料第三节 口服半固体制剂一、口服凝胶二、膏滋第4章 保健食品的来源第一节 养颜抗衰老白术海藻诃子黑豆黑木耳黄瓜桑椹小麦胚芽油余甘子第二节 调节血脂减肥豆腐渣荷叶花生壳槐花绞股蓝昆布马齿苋魔芋沙棘山楂松针泽泻第三节 促进乳汁分泌木瓜莴苣第四节 益智促进生长发育菠菜核桃花生金针菇丝瓜苋菜第五节 改善视力枸杞子菊花决明子羊肝第六节 调节血糖苦瓜苦荞麦荔枝核第七节 调节血压第八节 活血调经第九节 增强免疫功能、缓解体力疲劳第十节 抗肿瘤类第十一节 改善绝经期综合征第十二节 改善睡眠类第十三节 预防心脑血管疾病第四节 改善胃肠道功能第五节 保护肝损伤第十六节 改善男性功能第十七节 清咽润肺第十八节 有毒品参考文献参考文献

<<保健食品研发与制作>>

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>