

## <<什么是什么>>

### 图书基本信息

书名：<<什么是什么>>

13位ISBN编号：9787535155580

10位ISBN编号：7535155588

出版时间：2010-7

出版时间：湖北教育

作者：(德)索尼娅·弗洛托-斯塔门|译者:李玉茹|绘画:(德)戴维德·邦多纳//曼弗雷德·托佛文

页数：48

译者：李玉茹

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>

## <<什么是什>>

### 内容概要

人的一生中需要消耗多少食物和饮料？

食物在我们的体内是如何转化为能量的？

营养物质是如何被人体吸收并输送到身体所需要的地方？

为什么饮食不当会造成疾病？

几个世纪以来，我们的饮食习惯有了哪些巨大的变化？

生态营养学家索尼亚·弗洛托-斯塔门博士，在本书中全面解释了关于食物和营养的所有重要问题。

一方面，新技术的发展使粮食产量大大提高，基因食品和有机食品成为当今农业领域的热点；另一方面，世界上还有许多贫穷的国家，那里还有许多人忍饥挨饿。

对于这些问题，还没有人能够给出一个有说服力的解释。

但是，这本书将帮助读者形成自己的判断。

<<什么是是什么>>

作者简介

## &lt;&lt;什么是是什么&gt;&gt;

## 书籍目录

从可可豆到巧克力消化我们为什么要摄取食物？  
什么食物能吊起我们的胃口？  
食物是在哪里被消化的？  
营养物质为什么我们的身体需要营养物质？  
碳水化合物是如何提供能量的？  
什么可以加强肌肉的力量？  
为什么我们需要脂肪？  
人体会自行生成维生素吗？  
矿物质有什么作用？  
物质代谢身体如何将食物转化为能量？  
什么是卡路里？  
为什么丰富的早餐很重要？  
物质代谢对呼吸有什么影响？  
为什么脂肪会使人发胖？  
营养与健康为什么有许多人超重？  
什么是与营养有关的疾病？  
为什么人们减肥非常困难？  
什么是进食障碍？  
吃甜食是否有益健康？  
为什么有些人会对牛奶过敏？  
绿色的马铃薯是否有毒？  
食物在储存期间是如何产生有毒物质的？  
食物可以使人更健康吗？  
饮食的历史变迁食品加工速冻食品会变质吗？  
细菌能够经受住高温吗？  
为什么糖可以起到保质的作用？  
有没有能起保护作用的细菌？  
食品添加剂是必要的吗？  
基因技术和有机农业食品种类为什么谷物和马铃薯如此重要？  
什么食物有助于免疫系统和物质代谢？  
什么物质可以加强我们的骨骼和牙齿？  
人体肌肉所需的营养成分从哪里来？  
鸡蛋上的数字和字母有什么含义？  
为什么我们每周都应吃一次鱼？  
人体需要什么样的脂肪？  
在没有水的情况下人能生存多久？  
我们可以大量饮水吗？  
餐桌礼仪和饮食习惯世界粮食问题全世界有多少人在挨饿？  
为什么不能将食物平均分配？  
为什么食物的价格越来越高？  
我们怎样才能对抗饥饿？  
生物燃料的生产会有什么影响？  
在德国是否还有处于饥饿状态下的儿童？

<<什么是是什么>>

编辑推荐

<<什么是是什么>>

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>