

<<营养与食品安全技术>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品安全技术>>

13位ISBN编号：9787802310117

10位ISBN编号：7802310113

出版时间：2006-6

出版时间：中国中医药出版社

作者：刘晓芳

页数：264

字数：334000

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>

<<营养与食品安全技术>>

内容概要

本书是新世纪全国中医药高职高专规划教材，是为适应我国高职高专教育发展需要，全面推进素质教育，以培养应用性复合型人才而编写的。

本教材注重基本理论与实践的结合，也是从事营养、食品安全和食品检测专业技术人员的参考书。

全书共分三篇。

上篇为食物营养，主要介绍营养学基础知识、合理营养、特殊年龄人群营养和职业人群的营养。

中篇为食品安全，主要介绍食品污染、食源性疾病与食物中毒、转基因食品的卫生问题与管理、食品卫生监督管理。

下篇为检测技术，主要包括食物样品的采集与处理，食品营养成分常规测定方法，食品中有毒、有害成分测定，食品添加剂测定和转基因食品检测，这些都是从事营养与食品安全工作必备的实验技能。

<<营养与食品安全技术>>

书籍目录

上篇 食物营养 第一章 营养素与能量 第一节 能量 一、能量单位及换算 二、人体能量的来源 三、人体能量的消耗 四、能量的供给 第二节 蛋白质 一、蛋白质的生理功能及代谢 二、食物蛋白质的营养评价 三、蛋白质营养不良临床表现 四、蛋白质的食物来源 第三节 脂类 一、脂类的分类及功能 二、必需脂肪酸 三、脂类的需要量及食物来源 第四节 碳水化合物 一、碳水化合物的分类 二、碳水化合物的功能 三、碳水化合物的需要量及食物来源 第五节 无机盐 一、概述 二、常见的无机盐 第六节 维生素 一、概述 二、脂溶性维生素 三、水溶性维生素 第二章 合理营养 第一节 合理营养的基本要求 一、合理营养的概念 二、合理营养基本要求 第二节 食物的营养价值 一、食物营养价值的评定 二、常见食物的营养价值 第三节 营养状况调查及其评价 一、营养状况调查及评价的目的 二、营养调查的内容 三、营养调查评价的主要方法 第四节 膳食结构与膳食指南 一、膳食结构 二、膳食指南 第五节 食物的科学烹调 一、食物烹调的目的 二、科学烹调的原则和基本方法 第六节 食谱的设计与制定 一、食谱设计的原则 二、食谱的制定 第三章 特殊人群的营养 第一节 孕妇及乳母营养 一、孕妇营养 二、乳母营养 第二节 特殊年龄人群的营养 一、婴儿营养 二、幼儿营养 三、学龄前儿童营养 四、学龄儿童营养 五、青少年营养 六、老年人营养 第三节 特殊职业人群的营养 一、高温环境作业人员.....中篇 食品安全 第四章 食品污染 第五章 食源性疾病与食物中毒 第六章 常见的食品卫生问题 第七章 食品卫生监督管理下篇 检测技术 第八章 样品的采集与处理 第九章 食品中营养成分测定 第十章 食品中污染物测定 第十一章 食品添加剂检测 第十二章 转基因大豆的检测

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>