

<<中国食物成分表>>

图书基本信息

书名：<<中国食物成分表>>

13位ISBN编号：9787810716789

10位ISBN编号：7810716786

出版时间：2005-5

出版时间：北京大学医学出版社

作者：杨月欣

页数：351

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>

## <<中国食物成分表>>

### 内容概要

《中国食物成分表2004》(第二册)是对《中国食物成分表2002》(第一册)的重要补充,是对我国食物成分数据资料的又一次丰富和发展。

该书是在对过去4年中相关课题研究成果进行综合的基础上,经过认真核对、比较、编辑而成的,共包括757条食物的一般营养成分数据,239条食物的氨基酸数据,323条食物的脂肪酸数据,另外还收录入了部分食物的胆碱、生物素、泛酸、维生素K、维生素D的数据。

《中国食物成分表2004》在食物分类、编码和营养素数据表达方面基本与《中国食物成分表2002》一致,在编排上也采用中英文对照的方式,并给出部分食物的图片,以供读者借鉴和参考。

本书的特点:1.补充了新的食物 包装食品在我国居民日常生活的消费中已占到很大的比例。

因此,本书除部分原料性食物包,所包含的食物主要以包装食品为主,这是本书补充食物的主要特点。

了解这部分食物的营养特点,更利于评价我国居民的营养状况。

2.扩充了食物营养成分 本书在《中国食物成分表2002》的基础上,又增加了部分食物营养成分,如可溶性膳食纤维、不溶性膳食纤维、维生素B6、维生素B12、叶酸、胆碱、生物素、泛酸、维生素K、维生素D及碘的数据。

3.增加了食物描述 食物名称是关于食物的很重要的信息,但仅靠食物名称又很难全面的反映食物的全部特征。

为了便于读者更全面的了解食物,本书给出了每条食物的特征描述,如主要原料、商品名称、包装规格、采样日期、采样地点、产地、样品的前处理方法等,更有利于读者准确地把握食物。

《中国食物成分表2004》既适用于从事营养科学研究、疾病预防和控制、医学院校营养教学等方面的专业人员,也适用于食品研究人员、营养配餐人员以及居民膳食参考和指导。

## <<中国食物成分表>>

### 作者简介

杨月欣（女），研究员、博士生导师，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所食物营养评价室主任、中国营养学会营养与保健食品分会主任委员。

## <<中国食物成分表>>

### 书籍目录

使用说明英文使用说明 (Introduction) 食物描述食物成分表 表一 食物一般营养成分 1 谷类及制品  
2 薯类、淀粉及制品 3 干豆类及制品 4 蔬菜类及制品 5 菌藻类 6 水果类及制品 7 坚果、种子类  
8 畜肉类及制品 9 禽肉类及制品 10 乳类及制品 11 蛋类及制品 12 鱼虾蟹贝类 13 婴幼儿食品  
14 小吃、甜饼 15 速食食品 16 饮料类 17 含酒精饮料 18 糖、果脯和蜜饯、蜂蜜 19 油脂类 20  
调味品类 21 其它 表二 食物氨基酸含量 表三 食物脂肪酸含量 表四 食物胆碱、生物素、泛酸、维  
生素K、维生素D含量附录 附录1 酒精相对密度与质量分数、体积分数关系表 (15摄氏度) 附录2 中  
国居民膳食营养素参考摄入量 附录3 食物名称中英文对照表 附录4 食物名称中拉文对照表 附录5  
中国食物与营养发展纲要 (2001~2010) 参考文献食物图片

<<中国食物成分表>>

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>