

<<营养与食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787030222251

10位ISBN编号：7030222253

出版时间：2008-8

出版时间：科学出版社

作者：高永清，吴小南，蔡琴美 主编

页数：434

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>

<<营养与食品卫生学>>

前言

为适应现代医学模式的转变和社会经济发展对人才培养的需求,科学出版社组织全国近20多所高等院校在营养与食品卫生(安全)领域从事教学和科研工作的教师及从事实际工作的专业人员编写了预防医学专业案例版系列教材之一——《营养与食品卫生学》。

本教材可供预防医学专业、食品质量与安全专业、食品科学与工程专业等预防医学类和食品科学类专业及其他相关专业的本科生及专科生使用。

本教材是预防医学专业的主干课程,此课程最大的特点是实践性强。

以国内外营养和食品卫生(安全)领域发生的典型案例为引导组织教学,更有利于加强理论与实践的联系,有利于师生在课堂上的互动,有利于激发学生的学习兴趣,有利于培养学生的创新性思维,有助于学生对教学内容和知识点的理解和把握,有利于高素质、创新型和实用型人才的培养。

本教材的另一个显著特点是以科学知识为基础,以政策措施为手段,解决营养与食品卫生(安全)领域存在的实际问题。

近年来,随着社会和经济的发展,我国政府更加重视公众的营养和食品安全,针对该领域存在的问题采取了一系列的政策和社会性措施,包括采用立法的手段。

因此,无论是在微观层面,还是在宏观层面,都为案例教学提供了大量的素材。

在本教材的编写过程中,各位编写人员在案例的选择上注意与课程内容的融合,力求达到知识性和实用性的统一、系统性和新颖性的统一。

本教材共十章,分营养学和食品卫生学两篇。

在内容的安排上,本教材注意及时将新知识和学科前沿发展动态,特别是实际工作的发展进程反映出来,如新修订的《中国居民膳食指南》(2007)、《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2007),新颁布的《食品营养标签管理规范》、《食品卫生监督量化分级管理指南(2007年版)》及各项新修订的食品卫生标准等。

在章节及内容的安排上,我们在如下几个方面进行了精心的设计:突出重点,详略得当。

如将镁、铜、锰、氟、钴、镍、钼等矿物质和维生素K、维生素B6维生素B12酸、泛酸、生物素、胆碱等维生素以列表的形式突出重点内容介绍,以节省篇幅;在绪论中,对本学科的发展历程、现状,特别是未来的研究重点和发展趋势作了宏观的介绍和展望,以提高学生的学习兴趣,使他们对今后的工作前景有较好的把握;在营养学基础一章,除了传统的营养素和近年来受到广泛关注的植物化学物外,还增加了对人体有益的动物源性生物活性物质和水,将动物源性生物活性物质和植物化学物列为食物中非营养素活性成分一节专门介绍;鉴于近年来加工食品在膳食中占的比重增加,在各类食品的营养价值一章中,增加了糖果、食用油、酒、罐头、糕点、调味品的营养价值,对各种加工、烹调、保藏方法影响食品营养价值的情况作了系统的介绍。

<<营养与食品卫生学>>

内容概要

为适应现代医学模式的转变和社会经济发展对人才培养的需求，科学出版社组织全国近20多所高等院校在营养与食品卫生（安全）领域从事教学和科研工作的教师及从事实际工作的专业人员编写了预防医学专业案例版系列教材之一——《营养与食品卫生学》。

本教材以国内外营养和食品卫生（安全）领域发生的典型案例为引导组织教学，这有助于师生在课堂上的互动，有利于培养学生的创新性思维。

本书以科学知识为基础，以政策措施为手段，解决营养与食品卫生（安全）领域存在的实际问题。无论是在微观层面，还是在宏观层面，都为案例教学提供了大量的素材。

<<营养与食品卫生学>>

书籍目录

绪论第一篇 营养学 第1章 营养学基础 第1节 蛋白质 第2节 脂类 第3节 碳水化合物 第4节 能量 第5节 矿物质 第6节 维生素 第7节 水 第8节 食物中非营养素活性成分 思考题 第2章 各类食物的营养价值 第1节 食物营养价值的评定及意义 第2节 植物性食物的营养价值 第3节 动物性食物的营养价值 第4节 加工食品的营养价值 第5节 食物营养价值的影响因素 思考题 第3章 特殊人群的营养 第1节 孕妇与乳母的营养与膳食 第2节 不同年龄阶段人群的营养与膳食 第3节 运动员的营养与膳食 第4节 特殊环境人群的营养与膳食 第5节 职业人群的营养与膳食 思考题 第4章 营养与疾病 第1节 营养与肥胖 第2节 营养与心血管疾病 第3节 糖尿病 第4节 营养与痛风 第5节 营养与免疫缺陷性疾病 第6节 膳食、营养与癌症 思考题 第5章 公共营养 第1节 概述 第2节 合理营养 第3节 中国居民膳食营养素参考摄入量制定、修订与执行 第4节 营养调查与社会营养监测 第5节 营养改善的社会措施 第6节 营养改善的法规政策措施 第7节 营养配餐和食谱的制定 思考题 第二篇 食品卫生学 第6章 食品污染及其预防 第1节 概述 第2节 食品的微生物污染及其预防 第3节 食品的化学性污染及其预防 第4节 食品的物理性污染及其预防 思考题 第7章 食品添加剂及其管理 第1节 食品添加剂概述 第2节 各类食品添加剂 思考题 第8章 各类食品的卫生及其管理 第1节 植物性食品的卫生及其管理 第2节 动物性食品的卫生及其管理 第3节 主要加工食品的卫生及其管理 第4节 保健食品的卫生及其管理 第5节 转基因食品的管理 第6节 辐照食品的卫生及其管理 第7节 其他食品的卫生及其管理 思考题 第9章 食源性疾病及其预防 第1节 食源性疾病与食物中毒 第2节 细菌性食物中毒 第3节 真菌毒素和霉变食品中毒 第4节 有毒动植物中毒 第5节 化学性食物中毒 第6节 食物中毒的调查处理 思考题 第10章 食品安全的监督管理 第1节 概述 第2节 食品卫生监督管理的社会规范 第3节 我国食品卫生和监督管理体制的发展 第4节 当前卫生行政部门的监管职责 第5节 食品安全法律法规体系 第6节 食品安全评价体系 第7节 食品安全标准 第8节 初级农产品生产环节的食品安全监督管理 第9节 生产加工过程的食品安全监督管理 第10节 食品流通环节的食品安全监督管理 第11节 食品消费环节的食品安全监督管理 第12节 进出口食品的食品安全监督管理 思考题 参考文献

章节摘录

2. 孕中、晚期从孕中期开始, 胎儿生长发育速度加快, 母体自身也开始储存脂肪、蛋白质等, 同时缺钙、缺铁等现象开始明显。

因此, 孕中、晚期应广泛选择和食用新鲜的乳、蛋、禽、鱼、肉等优质蛋白与蔬菜和水果等, 以保证母体和胎儿对营养素的需求。

此时合理营养和平衡膳食十分重要, 一般要求每日的膳食应尽可能包括以下各类食品并保证一定的数量: (1) 400~500g谷类(米、面及各种杂粮): 是能量的主要来源, 并提供蛋白质及B族维生素。

(2) 50~100g豆类及豆制品: 是优质蛋白质的植物来源, 并可提供丰富的矿物质。

(3) 50~150g肉、禽、鱼等动物性食品, 1-2个鸡蛋: 可提供优质蛋白质、矿物质和维生素。

有条件时还可经常食用动物肝脏、血制品以增加血红素铁的吸收率。

每周至少进食1次海产品以补充碘、锌等微量元素。

(4) 250~500ml奶类: 可提供优质蛋白质、钙。

食用鲜奶出现腹胀及不适反应的孕妇, 可改用酸奶。

(5) 400~500g蔬菜及100-200g水果: 是膳食中矿物质、维生素与膳食纤维的主要来源。

(6) 15~20g烹调植物油, 盐与糖用量应适当。

在妊娠过程中由于消化功能下降, 抵抗力减弱, 孕妇易发生腹泻或便秘, 因此应尽量食用新鲜、易消化的食物。

为防止妊娠期便秘, 可适当选用含膳食纤维丰富的蔬菜、水果及薯类。

妊娠后半段若出现水肿, 应限制含盐较多的食物的摄入。

上述各类食物的数量仅为参考值, 尚需根据不同个体的具体情况进行适当的调整。

二、乳母营养哺乳期(lactation)合理营养与膳食的主要目的是为母体自身的恢复及婴儿的生长发育提供最佳的营养。

<<营养与食品卫生学>>

编辑推荐

《营养与食品卫生学(案例版)》特点如下：国际接轨、国内独创：真实、典型案例与课堂理论教学相结合，引领当代医学教育教材发展趋势。

理念先进、模式创新：强调学科间联系与结合，强化理论向实践的过渡。

突出实用、引导就业：配套教育部教学大纲，紧跟研究生入学考试和国家公共卫生执业医师资格考试案例分析的命题方向。

品质优良、份位适中：设计精美、图文并茂的全新预防医学类系列教材。

定位明确、服务教学：供预防医学类、卫生管理类、临床医学类、基础医学类、护理学等专业使用。

<<营养与食品卫生学>>

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>