

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787109068827

10位ISBN编号：710906882X

出版时间：1995-5

出版时间：中国农业出版社

作者：王光慈 编

页数：243

字数：281000

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>

<<食品营养学>>

内容概要

本书被教育部列入全国高等教育“面向21世纪课程教材”，重点介绍食品营养学的基础理论及其相关的实用知识。

全书共分十七章，主要容包括营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要，提高人民营养水平的途径、食品贮藏加工和新型食品开发中的营养问等。

本书还对近年来食品营养学中的热点问题作了介绍和探讨，如平衡膳宝塔、最新的中国居民DRIs、保健食品、强化食品、生命科学进展与食营养学的关系、食品营养与疾病等。

内容新颖、理论联系实际。

书后附常见食物成分表。

本书不仅可作高等院校食品类专业的基本教材，也可供从事农产生产与加工的科技人员、管理人员参考。

<<食品营养学>>

书籍目录

第二版前言

第一版前言

绪论

- 一、营养学的概念与发展简史
- 二、食品营养学的研究任务、内容和方法
- 三、食品营养学与食品科学、农业科学的关系
- 四、我国人民目前的营养状况

第一章 人体能量需要

第一节 人体能量平衡

- 一、产能营养素和生理有效能量
- 二、决定人体能量消耗的因素

第二节 人体能量需要量的测定与计算

- 一、能量需要量的测定
- 二、能量需要量的计算

第三节 膳食能量推荐摄入量

第二章 宏量营养素

第一节 蛋白质

- 一、蛋白质的分类及生理功能
- 二、必需氨基酸和限制氨基酸
- 三、蛋白质在体内的动态变化及氮平衡
- 四、食物蛋白质营养价值的评价
- 五、蛋白质的推荐摄入量及食物来源

第二节 脂类

- 一、体内的脂类物质及脂类的生理功能
- 二、必需脂肪酸及其生理功能
- 三、脂类在体内的动态变化及脂蛋白
- 四、脂类的适宜摄入量及其食物来源

第三节 碳水化合物

- 一、碳水化合物的分类及生理功能
- 二、碳水化合物在体内的动态变化
- 三、碳水化合物的适宜摄入量与食物来源

第三章 微量营养素

第四章 其他膳食成分

第五章 各类食品的营养价值

第六章 加工、贮藏对食品中营养素的影响

第七章 不同生理状况下人群的营养与食品

第八章 特殊环境条件下人群的营养与食品

第九章 膳食营养素参考摄入量与膳食指南

第十章 营养调查、营养监测与营养政策

第十一章 强化食品和工程食品

第十二章 保健食品

第十三章 药膳简介

第十四章 生命科学进展与食品营养学的关系

第十五章 营养与疾病

第十六章 食物新资源的开发与利用

<<食品营养学>>

第十七章 食品中的有毒物质

附表 常见食物成分表

主要参考文献

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>