

<<应用营养学与食品卫生管理>>

图书基本信息

书名：<<应用营养学与食品卫生管理>>

13位ISBN编号：9787109075948

10位ISBN编号：710907594X

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：李世敏 编

页数：317

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>

<<应用营养学与食品卫生管理>>

内容概要

本教材是高等职业技术教育食品类专业教材。

本教材以营养和食品卫生工作职业岗位为导向，以知识和技术应用为重点，在阐述营养和食品卫生学基础的前提下，重点介绍营养与食品加工、营养与合理膳食、营养与保健、各类食品生产企业和饮食行业食品卫生规范以及食品卫生管理工作的方法，同时，编入膳食调查、食品营养价值的评价、食谱编制与评价、食品生产的危害分析及关键点的控制等营养、食品卫生工作方法的实训指导，并附食谱计算和评价软件的光盘。

本书不仅作为食品科学与工程类专业教材，也可作为广大食品、饮食行业技术和管理人员的参考书。

<<应用营养学与食品卫生管理>>

书籍目录

出版说明编写说明绪论 一、应用营养及食品卫生 二、应用营养学及其工作内容和任务 三、食品卫生及食品卫生管理第一篇 应用营养学基础 第一章 人体对能量和各种营养素的需要 教学目标 第一节 人体对食物的利用 一、人体的消化系统 二、人体对食物的消化吸收 三、人体对营养素的需要量 第二节 人体对蛋白质的需要 一、蛋白质的基本概念 二、蛋白质的营养生理功能 三、食物蛋白质营养价值的评价 四、食物蛋白质的来源和推荐膳食摄入量 五、蛋白质营养不良——蛋白质缺乏症 第三节 人体对脂类的需要 一、脂类的基本概念 二、脂类的营养生理功能 三、脂肪营养价值的评价 四、脂类的食物来源及推荐膳食参考摄入量 第四节 人体对碳水化合物的需要 一、碳水化合物的基本概念 二、碳水化合物的营养生理功能 三、碳水化合物的食物来源及膳食参考膳食摄入量 第五节 人体对能量的需要 一、能量的单位及体内存在形式 二、能量在人体内的消耗 三、能量的来源及参考膳食摄入量 第六节 人体对无机盐的需要 一、钙 二、铁 三、碘 四、锌 五、硒 六、铬 七、其他无机盐 第七节 人体对维生素的需要 一、维生素的基本概念 二、维生素A及维生素A原 三、维生素D及维生素D原 四、维生素E 五、维生素BI 六、维生素B2 七、维生素PP 八、维生素C 九、其他维生素 第八节 人体对水的需要 一、营养生理功能 二、人体对水的需要量及来源 三、水营养不良 本章小结 复习思考题第二篇 食品卫生管理第三篇 实训指导附录主要参考文献

编辑推荐

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>