

<<功能性食品>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品>>

13位ISBN编号：9787109089969

10位ISBN编号：7109089967

出版时间：2005-2

出版时间：中国农业出版社

作者：刘景圣 孟宪军

页数：338

字数：525000

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>

## <<功能性食品>>

### 内容概要

功能性食品的研究与开发在我国尚属新兴学科和领域，是多学科、多领域不断交叉、融合的产物，涉及营养学、药学、生理学、预防医学、食品科学与工程、生物工程等学科和领域。

因此，功能性食品产业也是一个综合产业，需要多部门、多学科协作才能获得健康快速发展。

功能性食品研究和开发的主要内容包括：功能性食品基本原料的选择和功能因子的确定、功能性食品的设计、功能性食品的生产工艺技术、功能性食品的质量检测和功能与安全性评价以及功能性食品的市场营销等诸多方面。

为了培养合格的功能性食品研究与开发的高级人才，满足我国功能性食品产业发展的需要，我们组织编写了本教材。

## &lt;&lt;功能性食品&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论 一、功能性食品的概念及其演替过程 二、功能性食品的特征与分类 三、我国功能性食品的发展现状 四、我国功能性食品的发展趋势与策略第一篇 功能性食品的资源 第一章 功能因子 第一节 功能性碳水化合物 一、活性多糖 二、膳食纤维 三、功能性低聚糖 四、低能量单糖与多元糖醇 第二节 氨基酸、活性肽与活性蛋白质 一、氨基酸 二、活性肽 三、活性蛋白质 第三节 功能性油脂 一、多不饱和脂肪酸 二、磷脂 三、脂肪替代品 第四节 维生素与矿物质 一、维生素 二、矿物质 第五节 其他活性物质 一、黄酮类化合物 二、醇类化合物 三、核酸 四、皂苷 五、生物碱 六、褪黑素 七、肉碱 八、叶绿素 九、苦杏仁苷 十、潘氨酸 第二章 功能性食品资源 第一节 功能性植物的植物资源 一、根及根茎类功能性食品资源 二、茎类功能性食品资源 三、叶类功能性食品资源 四、花类功能性食品资源 五、果实及种子类功能性食品资源 六、全草类功能性食品资源 第二节 功能性动物的动物资源 一、牛初乳 二、林蛙及林蛙油 三、鹿茸 四、蝮蛇 五、蜂蜜 六、鸡内金 七、蚂蚁 第三节 功能性食品的微生物资源 一、益生菌类 二、真菌类 第四节 功能性食品的海洋资源 一、海洋生物的主要保健功能 二、海洋功能性食品资源 三、海洋功能性食品开发第二篇 功能性食品的设计开发与评价 第三章 功能性食品评价原理和方法 第一节 毒理学评价 .....附录主要参考文献

<<功能性食品>>

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>