

<<中国营养科学全书（上下册）>>

图书基本信息

书名：<<中国营养科学全书（上下册）>>

13位ISBN编号：9787117064248

10位ISBN编号：7117064242

出版时间：2006-4

出版时间：人民卫生出版社

作者：葛可佑

页数：1804

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>

## <<中国营养科学全书（上下册）>>

### 内容概要

《中国营养科学全书》包括了营养科学各个领域的知识，共六卷，分上下两册，上册前有一篇绪论概括的讲述了营养学的定义、内容、历史和发展等，下册后面附有中文索引以便利查阅。

上下册均附有全书的总目录。

第一卷《基础营养》介绍能量和各种营养素的基本理论，包括了营养与遗传、营养与氧化应激、营养与基因表达等新研究领域。

第二卷《食物营养》描述各种食物的营养成分、营养作用和评价，除了传统的动、植物性食物外，还包括了新资源食品、强化食品、保健食品等这样一些新的命题。

第三卷《营养学研究方法》包括了营养学研究领域使用的各种实验方法。

本卷强调选择那些经过实际工作验证，准确而且可操作性强的方法。

第四卷《人群营养》描述整个人生历程各个阶段的营养需要、营养状况、营养评价及对不同人群的膳食指导等，同时还包括了一些特殊作业人群和特殊环境条件下的人们的营养需要。

第五卷《公共营养》论述营养与公众健康相关的理论与实践。

第六卷《营养与疾病》包括两大部分：第一部分讲述各种营养缺乏病，第二部分讲与营养有关的疾病，重点介绍各种疾病的营养代谢紊乱、营养性预防及治疗等。

本书适合食物营养专业及相关学科的研究人员、教学人员、研究生以及大专院校的学生学习和参考。

<<中国营养科学全书(上下册)>>

书籍目录

第一卷前言第一章 营养素必需性第二章 能量第三章 蛋白质第四章 脂类第五章 碳水化合物第六章 碳水化合物、脂肪、蛋白质代谢的相互联系及激素调节第七章 常量元素第八章 微量元素第九章 维生素第十章 水及其他膳食成分第十一章 营养与免疫第十二章 营养与遗传第十三章 营养与氧化应激第十四章 营养与基因表达第十五章 微量营养与基因组的稳定性第十六章 营养与化学感觉第二卷第一章 绪论第二章 食物的化学成分第三章 植物性食物的分类与营养价值第四章 动物性食品及其营养价值第五章 调味品和其他食品第六章 食品新资源第七章 营养强化食品第八章 保健食品第九章 转基因食品第十章 加工及贮藏过程对食物营养的影响第十一章 食物的营养学评价第十二章 食物成分数据库第三卷 营养学研究方法第四卷 人群营养第五卷 公共营养第六卷 营养与疾病附录 中国居民膳食营养素参考摄入量表(DRIs) 中文索引英文索引

<<中国营养科学全书（上下册）>>

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>