

<<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：9787117087384

10位ISBN编号：7117087382

出版时间：2007-7

出版时间：人民卫生出版社

作者：孙长颢 主编

页数：550

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>>

内容概要

本书是全国高等医学院校预防医学专业教材评审委员会、全国高等医药教材建设研究会和卫生部教材办公室组织编写的第六版《营养与食品卫生学》教材，供预防医学五年制本科及三年制大专等预防医学类专业教学使用。

该次修订的指导思想是在严格遵循预防医学专业学生的培养目标和要求的基础上，密切结合高等医学教育改革中提出的培养创新性人才的需求，在内容上既突出重点，又详略得当，同时将该学科领域的最新知识及时补充到教材中。

为使该教材的适用性更加广泛，本教材吸纳了国内多个医学院校从事该领域研究的老师参加编写。

作者简介

孙长颢，哈尔滨医科大学公共卫生学院院长，教授，博士生导师。
1994年获医学博士学位并留校任教，2001年3月至2001年6月到美国University of Texas访问。
1998年被授予“卫生部优秀青年科技人才”称号、1999年获“黑龙江省优秀中青年专家”称号，作为“有突出成绩的青年科学家”被“中国医学科学院，中国协和医科大学年鉴”收录；2000年获“霍英东教育基金会第七届优秀青年教师奖”、2001年被评为黑龙江省优秀教师、2002年黑龙江省杰出青年科学基金和第六届黑龙江省青年五四奖章获得者、获2003~2004年度卫生部有突出贡献中青年专家等荣誉称号。

<<营养与食品卫生学>>

书籍目录

绪论第一篇 营养学 第一章 营养学基础 第一节 人体构成 一、人体构成及意义 二、
 整个生命周期中人体构成的变化 三、人体构成在营养学中的应用 第二节 蛋白质 一、
 氨基酸 二、蛋白质的功能 三、蛋白质的消化、吸收和代谢 四、食物蛋白质营养学
 评价 五、蛋白质营养不良及营养状况评价 六、蛋白质的参考摄入量及食物来源 第三
 节 脂类 一、甘油三酯及其功能 二、脂肪酸的分类及其功能 三、类脂及其功能
 四、脂类的消化、吸收及转运 五、膳食脂肪的营养学评价 六、脂类的参考摄入量及食
 物来源 第四节 碳水化合物 一、碳水化合物的分类、食物来源 二、碳水化合物的功能
 三、碳水化合物的消化、吸收 四、碳水化合物的参考摄入量 第五节 能量 一、
 概述 二、人体的能量消耗 三、人体一日能量需要量的确定 四、能量摄入的调节
 五、能量供给 第六节 矿物质 一、概述 二、钙 三、磷 四、镁
 五、铁 六、锌 七、硒 八、铬 九、碘 十、其他 第七节 维生素
 一、概述 二、维生素A 三、维生素D 四、维生素E 五、硫胺素 六、
 核黄素 七、叶酸 八、抗坏血酸 九、维生素B6 十、维生素B12 十一、
 烟酸 十二、泛酸 十三、生物素 第二章 植物化学物 第三章 各类食品的营养价值 第
 四章 特殊人群的营养 第五章 营养与营养相关疾病 第六章 社区营养第二篇 食品卫生学 第七章 食
 品污染及其预防 第八章 食品添加剂及其管理 第九章 食品新技术及其卫生学问题 第十章 各类食
 品卫生及其管理 第十一章 食源性疾病预防 第十二章 营养毒理学 第十三章 食品安全及其评
 价体系 第十四章 食品卫生监督管理附表1 现代营养学发展中的其他主要重大事件附表2 18世纪末至20
 世纪中叶食品卫生领域发生的主要重大事件中英文名词对照

<<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>