

图书基本信息

书名：<<保健食品功效成分检测技术与方法>>

13位ISBN编号：9787117120722

10位ISBN编号：711712072X

出版时间：2009-9

出版时间：人民卫生出版社

作者：马双成 等主编

页数：355

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>

前言

随着经济发展和人民生活水平提高,以及健康理念的逐步改变,崇尚天然、回归自然的消费理念深刻影响着全人类的生活方式和生活习惯,人们对天然来源的又具有保健功能的食品越来越感兴趣。保健食品被誉为“21世纪的食品”,必将有非常广阔的市场前景。

我国有着几千年的中医药养生保健传统和药食同源历史,中国传统的中药疗法以及养生之道,具有防治统一、毒副作用少的优势,在国际上日益受到重视。

发挥传统中医药优势,加强科学研究,提升标准和质量水平是我国保健食品发展的一条重要途径。

功效成分或标志性成分检测是企业在申报保健食品时必须应提供的项目,功效成分是保健食品保健功能的关键所在,也是产品质量的主要指标,国内外对保健食品(功能食品)的开发研究都十分重视功效成分的研究。

保健食品要长期稳定地健康发展,必须首先明确功效成分,解决功效成分的测定方法,特别是以草本植物为原料的保健食品,弄清其功效成分更有着极其重要的意义。

我国传统的保健食品长期在低水平徘徊,没有确定的功效成分及解决功效成分的测定方法是一个主要因素。

近年来,随着中药化学成分研究的逐步深入和分析测定技术和手段的提高,中草药及其制剂的质量控制方法得到了很大的发展和提高,这些研究结果同时对保健食品标准的制定具有一定的借鉴意义。

目前,在功效成分检测和质量标准方面,保健食品的试验和检验工作主要依据国家颁布的《食品卫生理化检验方法》(GB/T5009-2003)、卫生部颁布的《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版)及相关规定和要求进行。

这些方法和标准在过去的十多年来基本满足了我国保健食品检测和质量控制的需要,但随着近年来保健食品新产品研发行业迅猛的发展,现有的功效成分检测方法和标准已经远远无法满足保健食品进一步发展的需求。

本书围绕我国保健食品注册审批的有关技术要求和新产品研究开发的需要,建立了常用的或可用于保健食品的原料中功效成分或标志性成分的分析检测方法。

所建立的方法既注重了科学性,又强调了实用性。

希望本书能为我国广大的保健食品工作者提供最新、最实用的功效成分或标志性成分检测方法和相关信息,从而为提升我国保健食品的研发、质量标准水平作出积极的贡献。

内容概要

本书含总论和各论两部分。

总论包括保健食品概述、国内外保健食品发展现状、保健食品原辅料管理、保健食品功效成分或标志性成分、保健食品有关的标准、技术规范；各论介绍了200余种保健食品功效性成分的含量测定和薄层鉴别方法。

该书对保健食品及食品卫生理化检测、保健食品的研发、注册、教学、生产及管理人员具有较大的参考价值。

作者简介

马双成，博士，研究员。

毕业于香港中文大学生物系，现任中国药品生物制品检定所药品检验处处长兼标准物质管理处处长。1995年至1996年在日本国钟防株式会社汉方研究所进行合作研究。

主要从事药品安全性、中药对照物质、天然产物化学、中（草）药化学成分和有效成分、中药检定、中药质量标准的制定、中药新药的研究与开发、药理活性及作用机理等的研究。

主持和参加了国家十一五科技支撑计划、国家重大新药创制中药标准平台建设项目、国家八五攻关、九五攻关、国家科技重大专项（创新药物和中药现代化）、国家自然科学基金等30多项课题的研究工作，在国内外重点核心刊物上发表论文150余篇，28篇为SCI收载。

获国家科技进步三等奖一项、国家中医药管理局科技进步二等奖两项，上海市科技进步二等奖一项、第七届北京青年科技论文二等奖一项、中华中医药学会科学技术进步三等奖一项、安徽省科学技术奖二等奖一项。

主要社会兼职为国家食品药品监督管理局新药审评专家库专家、国家食品药品监督管理局保健食品审评专家库专家、国家中药品种保护审评委员会委员、第九届中国药典委员会委员、中国合格评定国家认可委员会第一届标准物质/标准样品专业委员会委员、第四届中国兽药典委员会委员、中国标准化协会地理标志产品技术委员会委员、国家发展和改革委员会药品价格审评中心价格审评专家等。

《中国药事》、《中国药师》、《中草药》、《药物分析杂志》等杂志常务编委或编委。

享受国务院政府特殊津贴专家，获2009年度中国药学会发展奖“杰出青年学者奖（中药奖）”。

书籍目录

总论 第一章 绪论 第一节 保健食品的概述 第二节 国内外保健食品的发展现状 第二章 保健食品原辅料管理 第一节 保健食品原辅料 第二节 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知 第三节 野生动植物类保健食品申报与审评规定 第四节 应用大孔吸附树脂分离纯化工艺生产的保健食品申报与审评规定 第五节 保健食品申报与审评补充规定 第三章 保健食品有关标准与技术规范 第一节 保健食品通用卫生要求 第二节 保健(功能)食品通用标准 第三节 保健食品企业标准撰写要求及示例 第四章 保健食品功效成分或标志性成分 第一节 保健食品功效成分或标志性成分概述 第二节 保健食品功效成分或标志性成分及其功能作用 第三节 保健食品功效成分或标志性成分确定及其检测方法选择 第四节 特殊成分的限量要求各论 第五章 保健食品有关品种的薄层鉴别方法 白果 白芍 白芷 芫荽 薄荷 补骨脂 侧柏叶 赤芍 刺五加 大黄 丹参 当归 党参 丁香 杜仲叶 番泻叶 蜂胶 高良姜 葛根 骨碎补 诃子 何首乌 红花 红景天 厚朴 湖北贝母 胡芦巴 槐花 黄芪 积雪草 姜黄 金银花 菊花 决明子 芦荟 罗布麻 牡丹皮 木香 木贼 牛蒡子 蒲公英 蒲黄 茜草 青皮 人参 人参叶 肉桂 三七 桑叶 沙棘 山茱萸 升麻 生地黄 熟地黄 熟地黄 酸枣仁 天麻 吴茱萸 五味子 西洋参 香附 香薷 玄参 益母草 淫羊藿 银杏叶 远志 浙贝母 知母 栀子 枳实 第六章 保健食品功效成分或标志性成分含量测定方法 5-羟甲基糠醛 IgG -香附酮 阿魏酸 阿魏酸、异阿魏酸 桉油精 氨基酸 菝葜皂苷元 白果内酯、银杏内酯A、银杏内酯B和银杏内酯c 白藜芦醇 白杨素 贝母素甲、贝母素乙 薄荷脑 补骨脂素 茶多酚 橙皮苷 大豆低聚糖 大豆异黄酮 大黄酚 大黄酸、大黄素、大黄酚、大黄素甲醚和芦荟大黄素 大叶茜草素 丹参酮 A、丹参素 丹酚酸B 丹皮酚 党参炔苷 低聚果糖 丁香酚 番茄红素 番泻苷B 葛根素 枸杞子多糖 桂皮醛 哈巴俄苷 荷叶碱 红景天苷 厚朴酚、和厚朴酚 胡椒碱 胡芦巴碱 槲皮苷 槲皮素、山柰素、异鼠李素 槲皮素 黄精多糖 黄芪甲苷 积雪草苷 姜黄素 绞股蓝总皂苷 金丝桃素 金樱子多糖 菊苷酸 咖啡酸 苦荞总黄酮 灵芝多糖 芦丁 芦荟苷 绿原酸 罗汉果皂苷 洛伐他汀 马钱苷 芒柄花素 没食子酸 木犀草苷 木香烃内酯 尿嘧啶、尿苷、腺嘌呤、鸟苷、腺苷和虫草素 牛蒡苷 欧前胡素 齐墩果酸 羟基红花黄色素A 人参皂苷、三七皂苷 人参皂苷 山柰素 芍药苷 麝香草酚 松果菊苷 松脂醇二葡萄糖苷 酸枣仁皂苷A、酸枣仁皂苷B 天麻素 甜菜碱 脱氢表雄甾酮 吴茱萸碱 五味子醇甲、五味子甲素和五味子乙素 辛弗林 熊果酸 盐酸水苏碱 叶黄素 叶酸 异鼠李素 异鼠李素-3-O-新橙皮苷 鹰嘴豆芽素A 柚皮苷 远志酸 远志皂苷元 栀子苷 梓醇 紫丁香苷 总多糖 总多元酚 总黄酮 总没食子酸 总皂苷 左旋肉碱参考文献中文成分索引

章节摘录

三、我国保健食品的发展趋势 随着经济的发展与生活水平的提高，人们对于食品需求正逐步由温饱型向营养保健型转变，即通过日常饮食达到预防疾病、调整机体生理状态的目的。随着营养学研究与现代科技的迅速发展，大量科学研究表明：人体的健康状况与膳食有关，如美国列出的前十位疾病死因中有六种原因与不当饮食有关；食物成分在预防治疗疾病及调节机体功能中所起的作用。

随着科技的发展，消费者对营养学知识、食品及其成分与健康的关系等知识的了解逐步加深，保健食品作为朝阳产业，呈现出良好的发展前景。

1. 当今世界正面临人口老龄化，以及工作压力加大、气候环境变化等因素造成的亚健康状态，使国家面临医疗费用不断上涨的危机，在这种情况下，越来越多的国家和政府开始承认并鼓励研制、开发保健食品，通过调节膳食和改变不良生活方式增进健康、节约卫生资源，保健食品行业呈现出蓬勃发展的态势。

2. 继承和发扬我国传统养生理论 我国有着悠久的养生保健理论，以传统的中医药养生理论为主，达到改善机体生理功能、预防疾病的发生及预后修整等目的的预防、保健的论述，在许多医学名著中都有记载。

早在两千多年前的《黄帝内经》等祖国传统医药文献中，记载了“食疗”、“食养”的若干论述，并提出了合理膳食、强调“调、养、保”及药食同源的养生保健原则。

如：“药补不如食补”、“圣人不治已病治未病，不治已乱治未乱。

未病已成而后药之，乱已成而后治之，譬犹渴而穿井，斗而铸锥，不亦晚乎”。

当今，有很大一部分保健食品的配方在中医药典籍都有记载，而且我国可供应用的中草药动、植物共有8500多种。

国际上也越来越多的国家重视天然植物在保健方面的作用，美国其列为膳食补充剂，每年销售额在数十亿美元；欧洲国家每年大量进口中药，并且花巨资对其进行研究。

因此，以天然植物为原料的保健食品在国际市场中有独特的竞争优势。

3. 传统养生理论与营养学研究及现代技术进一步融合 随着我国中医药研究技术的逐渐发展，以及国际竞争压力的增大，我国保健食品行业将逐渐沿着传统养生理论和现代技术融合的道路发展。传统的中医药文化是我国保健食品业取之不尽、用之不竭的技术源泉。

中国的传统养生文化，实际上在东亚地区，包括日本、韩国、泰国、新加坡等国家，都有非常高程度的认同。

改变传统的食品概念，强调营养性与功能性的结合，用现代的生物和医药技术阐释传统养生理论的精妙内涵，发掘其有效成分，是中国保健食品业自主创新和获得自主知识产权的独特道路，而且也是最容易取得成功且成本相对较低的道路。

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>