

<<功能食品学>>

图书基本信息

书名：<<功能食品学>>

13位ISBN编号：9787122019882

10位ISBN编号：7122019888

出版时间：2008-3

出版时间：7-122

作者：刘静波

页数：209

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>

## <<功能食品学>>

### 内容概要

从当前国内外发展状况看,功能食品研发焦点围绕在功能性食品评价、有效成分检测和鉴伪、功能因子高效分离与制备及其生物活性稳态化等。

本教材特色是集中在功能性食品评价技术的研究、功能性食品有效成分检测和鉴伪技术的研究、食品功能因子高效分离与制备关键技术的研究、功能因子生物活性稳态化技术等国内外最新的研究成果。全书详细论述了功效成分基本理论、功能活性成分高效分离与制备技术、功能性成分生物活性的稳态化技术、功能性食品评价技术、功能性有效成分检测和鉴伪、典型功能性食品的生产技术等内容。

本书被教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐为特色教材,可供高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、生物工程、生物技术、营养、医疗、生化及其相关专业的本科生、研究生参考教材,同样也适用于从事功能食品研究、开发、教学、生产及销售人员工作所需。

## &lt;&lt;功能食品学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 功能食品的定义与定位一、功能食品的定义二、功能食品的定位第二节 功能食品的特征与分类一、功能性食品的特征二、功能性食品的分类第三节 功能食品的发展历程一、功能食品发展的历史沿革二、我国功能食品的发展历程第四节 国内外功能性食品的研究焦点问题研究焦点一：国家“十一五”技术攻关内容与要求研究焦点二：功能食品的开发策略问题第五节 功能性食品法规与管理一、保健食品管理的法律法规与标准二、功能食品的管理第二章 功效成分基本理论第一节 功效成分的分类第二节 功效成分的生物学功能一、蛋白质、多肽和氨基酸二、功能性糖类物质三、功能性脂类成分四、功能活性成分的功效性质及其来源第三节 功能食品的保健原理一、增强免疫功能二、辅助改善记忆三、抗氧化和延缓衰老四、辅助调节 血脂五、降低血糖六、辅助降血压七、改善生长发育八、减肥第四节 功效成分的吸收与代谢一、大豆多肽的吸收与代谢二、大豆异黄酮的吸收与代谢三、人参皂苷的吸收与代谢四、膳食纤维的吸收与代谢五、牛磺酸的吸收与代谢六、蔗糖聚酯的吸收与代谢七、L-肉碱的吸收与代谢八、番茄红素的吸收与代谢九、儿茶素化合物的吸收与代谢十、超氧化物歧化酶的吸收与代谢十一、姜黄素的吸收与代谢十二、大蒜素的吸收与代谢十三、橄榄油或橄榄的BPs化合物的吸收与代谢十四、柑橘类黄酮以及类柠檬苦素化合物的吸收与代谢十五、葡萄来源的生物活性物质的吸收与代谢十六、芝麻及亚麻木酚素化合物的吸收与代谢十七、蜂花粉的吸收与代谢十八、菊粉的吸收与代谢第三章 功能活性成分高效分离与制备技术第一节 制备功能活性成分的原料与选择一、制备功能活性成分的原料二、选择功能活性成分原料的注意事项第二节 功能性动植物基料粉碎一、机械方法二、物理方法三、生化方法四、化学方法第三节 功能性成分提取技术一、原料基质性质与提取二、原料基质性质与溶解度三、提取效率与影响因素四、提取方法第四节 功能性成分高效分离纯化技术一、功能性成分分离纯化的基本原理二、高效制备的技术设计三、高效分离纯化方法第五节 功能性成分浓缩技术一、蒸发浓缩干燥.....第四章 功能性成分生物活性的稳态化技术第五章 功能性食品评价技术第六章 功能性有效成分检测和鉴别第七章 典型功能食品的生产技术参考文献

## <<功能食品学>>

### 编辑推荐

《教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材·功能食品学》被教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐为特色教材，可供高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、生物工程、生物技术、营养、医疗、生化及其相关专业的本科生、研究生参考教材，同样也适用于从事功能食品研究、开发、教学、生产及销售工作人员工作所需。

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>