

<<功能食品>>

图书基本信息

书名：<<功能食品>>

13位ISBN编号：9787122044051

10位ISBN编号：712204405X

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业出版社

作者：常锋，顾宗珠 编

页数：188

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>>

内容概要

《功能食品》依据国内外功能食品研发的重点以及行业现状，结合高职高专学生的基础和就业需求，首先详述了有关功能性成分的生理作用，并介绍了功能性食品开发的原理、方法和食品功能因子的制备及提取技术；本着为行业服务的目的，《功能食品》将功能食品的评价、管理和质量控制以及有效成分的检测也作为一个重点内容加以介绍，并融入了最新研究成果和技术。

《功能食品》后附有国家认定的药食同源物品的性状和相关的最新政策法规。

《功能食品》可供高职高专食品类各专业师生使用，也可供功能食品生产企业的技术人员、管理人员参考，对需要了解功能食品生理特性以及养生保健的广大读者，也有一定参考价值。

<<功能食品>>

书籍目录

第一章 绪论【学习目标】第一节 功能食品与健康一、健康与亚健康二、功能食品的定义三、功能食品的分类四、功能食品的功效成分第二节 功能食品与医药品及其他食品的区别一、功能食品与医药品的区别二、功能食品与其他食品的区别第三节 功能食品行业的发展现状和前景一、我国功能食品的发展现状二、国外功能食品的发展现状三、我国功能食品发展的特点四、我国功能食品的发展趋势五、充分利用天然植物资源开发功能食品【本章小结】【复习思考题】第二章 功能性碳水化合物【学习目标】第一节 膳食纤维一、膳食纤维的分类及来源二、膳食纤维的物化特性三、膳食纤维的生理功能四、膳食纤维的质量与日推荐量五、膳食纤维的主要品种第二节 活性多糖一、真菌活性多糖二、植物活性多糖第三节 功能性单糖一、果糖二、L-单糖第四节 功能性低聚糖一、功能性低聚糖的主要生理功能二、几种主要的功能性低聚糖第五节 多元糖醇一、多元糖醇的生理功能二、多元糖醇的共同特点三、常见的多元糖醇第六节 强力甜味剂一、糖精二、甜蜜素三、阿斯巴甜四、纽甜五、三氯蔗糖六、二氢查耳酮七、甜叶菊苷八、甘草苷九、罗汉果甜味剂【本章小结】【复习思考题】第三章 活性肽、活性蛋白质和功能性油脂【学习目标】第一节 活性肽和活性蛋白质一、活性肽二、活性蛋白质第二节 功能性油脂一、多不饱和脂肪酸二、磷脂三、脂肪替代物【本章小结】【复习思考题】第四章 维生素和矿物质【学习目标】第一节 维生素一、概述二、水溶性维生素三、脂溶性维生素四、维生素在食品加工、贮藏过程中的变化.....【本章小结】【复习思考题】第五章 其他功效成分第六章 功能食品开发的原理和方法第七章 新技术在功能食品生产中的应用第八章 功能食品的评价、管理和质量控制第九章 功能食品功效成分的检测附录参考文献

<<功能食品>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节功能食品与健康 进入21世纪后,随着我国经济的迅速发展,人民生活水平大幅度提高。

与此同时,因营养过剩和营养失调而产生的现代文明病,如肥胖症、心脑血管病、糖尿病、肿瘤等,以及人口老龄化、环境污染问题等逐渐增加,开始严重地威胁着人类的健康,并成为世界各国所面临的日益严重的社会问题。

21世纪,健康成为了人类最重要的问题,人们对于获得并保持健康的愿望日益增强,开始注重健康投资;人们对食品的功能也提出了更高的要求,具有调节生理、预防疾病和促进康复的功能食品受到了人们的普遍关注。

一、健康与亚健康 1. 健康 (1) 对健康的认识人人都希望健康,并把健康视为人生的宝贵财富。

随着社会经济和文化的发展,健康的内涵和外延也发生了重大变化,人们已由原来的单一维度、消极的健康模式向着多维度、积极的整体健康模式发展,加深了对健康的认识和理解,促进了健康事业的发展。

<<功能食品>>

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>