

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787307047235

10位ISBN编号：7307047233

出版时间：2006-2

出版时间：武汉大学出版社

作者：彭萍

页数：213

字数：247000

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>

<<食品营养与卫生>>

内容概要

民以食为天，我们每天要摄入各种食品，注重营养、注重食品的卫生，才能吃出健康、才能充满活力。
仔细阅读这本教材，并身体力行，人们具有充沛的精力、稳定的情绪及敏锐的头脑的愿望就会成为现实。

<<食品营养与卫生>>

作者简介

彭萍，北京外国语大学副教授，获北京大学博士学位。

研究方向为翻译学、翻译教学、商务文体翻译。

兼任教育部翻译证书考试培训主讲教师、bec口语考官，曾担任联合国教科文组织译员。

已出版译著《版画插图丢勒游记》、《中国五岳》、《20世纪视觉艺术》等6部；主编或参编教材、参译词典7部，包括《全国公共英语等级考试教程（第四级）》、《剑桥高阶英汉双解词典》等；并在《上海科技翻译》、《外语教学》、《外语与翻译》等刊物发表论文多篇。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

绪论第一章 人体需要的营养素和能量 第一节 蛋白质 第二节 脂肪 第三节 碳水化合物 第四节 维生素 第五节 矿物质 第六节 水 第七节 人体热能第二章 各类食品的营养价值与特殊功效 第一节 动物性食品的营养价值及特殊功效 第二节 植物性食品的营养价值及特殊功效 第三节 其他食品的营养价值及特殊功效第三章 餐饮行业中的营养学 第一节 营养素与烹调 第二节 合理营养与平衡膳食 第三节 中外具代表性国家膳食结构与特点 第四节 餐饮行业特殊宾客的营养与膳食第四章 食品污染与危害 第一节 食品污染 第二节 食品的腐败变质 第三节 食品添加剂 第四节 食品容器, 包装材料的卫生和安全 第五节 消化道传染病和寄生虫病第五章 食源性疾病及其预防 第一节 食源性疾病的分类、产生原因和事故处理 第二节 细菌性食源性疾病 第三节 动物、植物性食源性疾病 第四节 其他方面食源性疾病 第五节 食物过敏第六章 食品安全与卫生管理 第一节 食品安全现状及对策 第二节 各类食品的安全 第三节 食品标准 第四节 食品卫生监督管理体系 第五节 餐饮行业卫生管理参考文献

<<食品营养与卫生>>

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>