

<<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：9787307097650

10位ISBN编号：7307097656

出版时间：2012-8

出版时间：武汉大学出版社

作者：彭萍 编

页数：182

字数：269000

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

《食品营养与卫生(第2版)》注重对学生旅游综合职业能力和岗位实践能力的培养，在内容上更好地与食品生产、加工、销售以及人们的日常生活相联系，主要介绍了人体需要的营养素和能量、各类食品的营养价值和特殊功效、餐饮行业中的营养学、食品污染与危害、食源性疾病及其预防、食品安全与卫生管理。

《食品营养与卫生(第2版)》在形式上，注重对学生旅游综合职业能力和岗位实践能力的培养。本书由彭萍任主编。

## <<食品营养与卫生>>

### 书籍目录

#### 绪论

#### 第1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2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3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4章 食品污染与危害

##### 第一节 食品污染

##### 第二节 食品腐败变质

##### 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5章 食源性疾病的预防

##### 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6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

## &lt;&lt;食品营养与卫生&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.乳粉 乳粉包括全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉。

由于加工方法不同，其营养成分也有一定区别。

乳粉在加工过程中，要经杀菌、浓缩、喷雾干燥处理，因此，对热敏感的营养素会有所损失，如牛乳经喷雾干燥，维生素C损失20%，维生素B1损失30%，硫胺素损失10%。

蛋白质消化性有所改善，但生物价值没有改变。

脱脂乳粉由于脱去乳脂肪，因而脂溶性维生素损失很大。

母乳化乳粉是将蛋白质中乳清蛋白和酪蛋白的比例加以调整，通过增加乳清粉来增加乳清蛋白的含量，使乳粉中蛋白质接近母乳蛋白质的组成，用来作为婴儿的母乳代用品。

3.干酪 干酪的种类很多，随产地、制法、外形和理化性质而表现出差异。

制作干酪的第一步是将酪蛋白和乳固体成分分离出来，把水去除，因此干酪是高蛋白、高脂肪、高无机盐的食品。

干酪在制作过程中，维生素D和维生素C被破坏，其他维生素部分保留下来。

由于发酵作用，乳糖含量降低，蛋白质被分解成肽和氨基酸等产物，不仅赋予干酪独特的味道，也有利于消化吸收。

干酪蛋白质消化率高达98%。

4.炼乳 炼乳是一种浓缩乳制品，种类很多，按是否加糖可以分为甜炼乳和淡炼乳，按是否脱脂又分为全脂炼乳、脱脂炼乳和半脱脂炼乳。

甜炼乳添加了大量的糖，营养比例不平衡，不适合喂养婴儿。

淡炼乳经均质及加热处理，维生素有较大损失，但食用后，在胃酸和凝乳酶作用下，易于消化；将其稀释后，其营养价值与鲜乳相类似，适合婴幼儿食用。

5.消毒乳 消毒乳是将新鲜生牛乳过滤、加热杀菌后制成的饮用牛乳。

经巴氏灭菌的牛乳仅破坏了维生素C和维生素B1，大约有20%的损失，其他营养价值与新鲜生牛乳相近。

市售消毒乳只需对维生素C和维生素B1强化即可。

<<食品营养与卫生>>

编辑推荐

《全国高职高专旅游管理专业系列规划教材:食品营养与卫生(第2版)》由武汉大学出版社出版。

<<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>