

<<食品与营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品与营养学>>

13位ISBN编号：9787501924080

10位ISBN编号：7501924082

出版时间：1999-02

出版时间：中国轻工业出版社

作者：金龙飞

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>

<<食品与营养学>>

书籍目录

第一章 导论

第一节 食品成分

一、食品

二、食品成分及分类

三、食品成分的可组合性

第二节 食品成分的化学分析

一、一般食品分析样品的制备

二、水

三、蛋白质和氨基酸

四、脂质或脂肪

五、纤维素

六、灰分或无机质

七、碳水化合物

八、维生素

第三节 营养素

一、定义

二、营养素的功能

第四节 有关的基本术语和概念

一、营养食品

二、嗜好品

三、营养状况

四、食物中毒

五、FAO/WHO、LD5。

、ADI

第二章 人体代谢的生理学基础

第一节 人体成分

一、人体元素

二、人体所含的主要化合物

第二节 酶与激素

一、酶

二、激素

第三节 人体代谢的消化道系统

一、消化道

二、消化器官

第四节 消化与消化异常

一、消化道的运动

二、消化道的分泌

三、消化过程

四、消化异常

第五节 吸收过程

一、吸收部位

二、吸收机制

第三章 中间代谢与能量需要

第一节 中间代谢原理

一、中间代谢

<<食品与营养学>>

二、分解代谢

三、合成代谢

第二节 基本营养素的能量值

一、能量单位

二、热量与功的等值性意义

三、营养素的能量值

第三节 能量平衡与能量值

一、食物能量值

二、人体能量值的测定和计算

三、能量需要量

四、能量需要量和值

第四章 碳水化合物

第一节 食品中的碳水化合物

一、存在与含量

二、碳水化合物食品一分类

第二节 碳水化合物的化学

一、碳水化合物的分类

二、碳水化合物的性质

第三节 重要的碳水化合物

一、单糖

二、寡糖

三、多糖

四、其他碳水化合物

第四节 碳水化合物的代谢

一、碳水化合物的消化

二、碳水化合物的吸收

三、碳水化合物的中间代谢

第五节 碳水化合物的营养

一、食品成分的营养

二、碳水化合物的营养

第五章 脂质

第一节 食品中的脂质

一、存在与含量

二、脂质食品的分类

第二节 脂肪的化学

一、脂肪的分类

二、脂肪的结构与脂肪酸

三、脂肪的性质

第三节 类脂

一、磷脂

二、糖脂

三、甾醇

第四节 脂肪的代谢

一、脂肪的消化

二、脂肪的吸收与重新酯化

三、脂肪的中间代谢

第五节 脂质的营养

<<食品与营养学>>

- 一、脂质的能量
- 二、必需脂肪酸
- 三、类脂成分
- 四、其他作用
- 第六章 蛋白质和氨基酸
- 第一节 食品中的蛋白质和氨基酸
 - 一、存在与含量
 - 二、蛋白质食品的分类
- 第二节 蛋白质和氨基酸的化学
 - 一、氨基酸的化学
 - 二、蛋白质的构成
 - 三、蛋白质的性质
- 第三节 重要的蛋白质及其特性
 - 一、单纯蛋白质
 - 二、结合蛋白质
- 第四节 蛋白质和氨基酸的代谢
 - 一、蛋白质的消化
 - 二、氨基酸的吸收
 - 三、蛋白质和氨基酸的中间代谢
- 第五节 蛋白质和氨基酸的营养
 - 一、氮平衡
 - 二、蛋白质的营养意义
 - 三、限制性氨基酸
 - 四、蛋白质和氨基酸的需要量
- 第七章 维生素
- 第一节 食品中的维生素
 - 一、维生素的国际单位
 - 二、食品中维生素的存在与含量
- 第二节 维生素的化学
 - 一、维生素的命名
 - 二、维生素的分类
 - 三、维生素的性质
- 第三节 维生素的代谢及营养意义
 - 一、维生素的消化
 - 二、维生素的吸收
 - 三、维生素的中间代谢
 - 四、维生素的营养意义
- 第四节 重要的维生素
 - 一、水溶性维生素
 - 二、脂溶性维生素
- 第五节 食品的维生素强化法
 - 一、食品强化的定义
 - 二、强化方法
 - 三、强化剂量
 - 四、强化食品种类
- 第八章 水
- 第一节 水的存在和存在状态

<<食品与营养学>>

- 一、水在食品中的存在
- 二、水的存在状态
- 三、水分活度及其意义
- 第二节 水的性质
 - 一、溶剂特性
 - 二、水的硬度
- 第三节 食品生产中的饮用水
 - 一、卫生要求
 - 二、饮用水的净化处理
- 第四节 水的代谢
 - 一、水的吸收
 - 二、水的代谢
- 第五节 水在人体中的平衡
 - 一、水的摄入
 - 二、水的排出
 - 三、水的平衡
- 第九章 无机质
 - 第一节 无机质的种类和分布
 - 一、无机质的种类和来源
 - 二、存在与含量
 - 第二节 无机质的化学
 - 一、溶解性
 - 二、酸碱性
 - 第三节 无机质的代谢及营养生理学意义
 - 一、无机质的吸收
 - 二、无机质的中间代谢
 - 三、无机质的营养生理学意义
 - 第四节 一重要的无机质
 - 一、常量元素
 - 二、微量元素
- 第十章 外源性物质
 - 第一节 食品添加剂
 - 一、概述
 - 二、食品添加剂的分类
 - 三、防腐剂
 - 四、杀菌剂
 - 五、抗氧化剂
 - 六、乳化剂
 - 七、增稠剂
 - 八、膨松剂
 - 九、着色剂
 - 十、增香剂
 - 十一、调味剂
 - 十二、营养强化剂
 - 十三、食品添加剂的毒性作用
 - 十四、食品添加剂的发展趋势

<<食品与营养学>>

第二节 污染物质

- 一、概述
- 二、霉菌污染产生的霉菌毒素
- 三、细菌污染产生的细菌毒素
- 四、食品加工过程中的物理和化学污染物质
- 五、环境污染产生的有毒物质

第十一章 色香味成分

第一节 色素

- 一、色素及其基本要求
- 二、色素的分类
- 三、天然色素
- 四、后色素
- 五、人工合成色素

第二节 香气成分

- 一、香气及其含量
- 二、嗅觉的生理基础
- 三、嗅觉理论
- 四、香气成分的国值与香气值
- 五、香气成分的形成途径
- 六、植物性食品的香气成分
- 七、动物性食品的香气成分
- 八、加热过程中食品产生的香气
- 九、发酵食品的香气
- 十、嗜好品的香气
- 十一、香气的保护与增强

第三节 呈味成分

- 一、味觉的定义
- 二、味觉的生理学
- 三、味觉的分类
- 四、酸味与酸味成分
- 五、甜味与甜味成分
- 六、苦味与苦味成分
- 七、辣味与辣味成分
- 八、咸味与咸味成分
- 九、涩味与涩味成分
- 十、鲜味与鲜味成分
- 十一、其他味觉及其成分

第十二章 有毒成分

第一节 植物性有毒成分

- 一、分类
- 二、毒甙物质
- 三、毒酸成分
- 四、毒酚
- 五、毒胺成分
- 六、有毒氨基酸成分
- 七、毒菌的有毒成分

<<食品与营养学>>

八、有毒植物蛋白

第二节 动物性有毒成分

一、概述

二、无鳞鱼毒素

三、河豚鱼毒素

四、海产藻类和贝类毒素

第三节 食品加工过程中形成的有毒成分

一、食用油脂氧化物

二、盐卤

第十三章 食品中其他成分

第一节 核酸

一、概述

二、物理性质和化学性质

三、代谢

第二节 酶

一、食品中的酶

二、酶的性质

三、重要的酶及其作用

第三节 激素

一、食品中的激素

二、激素的性质

三、食品激素成分的作用

第四节 乙醇

一、食品中的乙醇

二、乙醇的性质

三、乙醇的生理学作用

第五节 生物碱

一、生物碱及其性质

二、食品中的生物碱

三、生物碱的生理学作用

四、重要的生物碱及其特性

第十四章 食品的营养价

第一节 食品营养价的考察方法

一、营养价的表示

二、食品成分表

第二节 分类食品的营养价值

一、谷类

二、薯芋类

三、油脂类

四、畜禽肉类

五、水产类

六、海味类

七、蛋类

八、乳类

九、豆类

十、硬果类

<<食品与营养学>>

十一、水果类

十二、蔬菜类

十二、食用菌类

第十五章 食品的贮藏与保鲜

第一节 加热处理

一、加热方法的原理

二、加热杀菌的影响因素

三、超高温杀菌

第二节 干燥处理

一、干燥方法的原理

二、原料处理

三、干燥方法

四、干燥食品的吸湿和变化

第三节 冷藏和冷冻处理

一、冷藏和冷冻方法的原理

二、冰结晶

三、分类食品的冷藏和冷冻处理

第四节 贮藏与保鲜中其他方法

一、化学药物法

二、放射线照射法

第十六章 食品的合理组合

第一节 膳食类型

一、膳食类型的分类

二、膳食类型的评价

第二节 食品的合理组合

一、组合原则

二、营养原则

第三节 食品加工生产过程中营养素的组成和含量的变化

一、营养素损失的途径

二、各种加工生产方法对营养素的影响

三、家庭烹调与营养素保护

第四节 素膳

一、定义

二、纯素膳

三、广义素膳

四、生食膳

第五节 健康人膳食

一、儿童和少年膳食

二、成人膳食

三、孕妇和乳母膳食

四、老年人膳食

第六节 病弱者膳食

一、病弱者膳食的基础

二、一般保护性膳食

三、特殊保护性膳食

<<食品与营养学>>

四、治疗膳食

附录

一、食物成分表

二、推荐的每日膳食中营养素供给量（中国营养学会1988年10月修订）

三、WHO建议的营养素摄入量（1984年）

主要参考文献

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>