

<<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：9787501977925

10位ISBN编号：7501977925

出版时间：2011-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：任顺成

页数：318

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

本书共十一章，分营养学基础、食品营养学和食品卫生学三篇，内容涵盖食品中的基本营养成分、特殊活性成分和有毒有害成分，具体包括营养素与能量，食品的消化与吸收，膳食营养与健康，不同人群的营养，公共营养，各类食物的营养保健特性，食品的营养强化，功能(保健)食品，食品污染及其预防，食物中毒及其预防，食品安全与卫生管理等，并将我国新颁布的《中华人民共和国食品安全法》(2009)、《中华人民共和国食品安全法实施条例》(2009)和新发布的《中国居民膳食指南》(2007)等最新内容写入书中。

此外，本书还附有中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)和常见食物成分表，以便于读者查阅。

本书力求体现知识新颖、内容丰富、条理清晰、论述简练、重点突出、科学实用等特点。

本书可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全及相关专业的教材，也可作为食品生产企业、食品科研机构、公共营养师等有关人员的参考书。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

绪论 思考题 上篇 营养学基础 第一章 营养素与能量 第一节 概述 第二节 蛋白质 第三节 脂类 第四节 碳水化合物 第五节 能量 第六节 维生素 第七节 矿物质 第八节 水 思考题 第二章 食品的消化与吸收 第一节 概述 第二节 人体消化吸收系统 第三节 食品的消化与吸收 思考题 第三章 膳食营养与健康 第一节 膳食营养与动脉粥样硬化 第二节 膳食营养与高血压 第三节 膳食营养与糖尿病 第四节 膳食营养与肥胖症 第五节 膳食营养与免疫 第六节 膳食营养与肿瘤 第七节 膳食营养与衰老 思考题 第四章 不同人群的营养 第一节 孕妇的营养 第二节 乳母的营养 第三节 婴幼儿的营养 第四节 儿童的营养 第五节 青少年的营养 第六节 老年人的营养 思考题 第五章 公共营养 第一节 膳食营养素参考摄入量的制定 第二节 居民营养状况调查 第三节 膳食结构与膳食指南 思考题 中篇 食品营养学 第六章 各类食物的营养保健特性 第一节 概述 第二节 谷类的营养保健特性 第三节 豆类的营养保健特性 第四节 蔬菜、水果类的营养保健特性 第五节 畜、禽类的营养保健特性 第六节 水产类的营养保健特性 第七节 乳类的营养保健特性 第八节 蛋类的营养保健特性 第九节 其他食物类的营养保健特性 第十节 储藏加工对食物营养价值的影响 思考题 第七章 食品的营养强化 第一节 概述 第二节 食品营养强化剂 第三节 食品营养强化技术 第四节 强化食品的种类 第五节 我国强化食品的对策 思考题 第八章 功能(保健)食品 第一节 功能(保健)食品基本概念 第二节 功能(保健)食品常见活性成分 第三节 功能(保健)食品开发 第四节 我国功能(保健)食品管理体制 思考题 下篇 食品卫生学 第九章 食品污染及其预防 第一节 概述 第二节 食品的微生物污染及其预防 第三节 食品的化学性污染及其预防 第四节 食品的物理性污染及其预防 思考题 第十章 食物中毒及其预防 第一节 食物中毒及其特点 第二节 细菌性食物中毒 第三节 有毒动植物食物中毒 第四节 化学性食物中毒 第五节 真菌性食物中毒 第六节 食物中毒的调查及其处理原则 思考题 第十一章 食品安全与卫生管理 第一节 概述 第二节 食品安全法律法规 第三节 食品安全评价体系 第四节 食品安全监督管理 思考题 附录 附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs) 附录二 常见食物成分表参考文献

<<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>