

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787502636746

10位ISBN编号：7502636749

出版时间：2012-10

出版时间：周才琼，周玉林 中国计量出版社 (2012-10出版)

作者：周才琼，周玉林

页数：294

字数：478000

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>

## <<食品营养学>>

### 内容概要

本教材按照教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会所审定的《食品营养学编写大纲》的统一要求，结合学科的进展与社会发展的需要编写而成。

本教材以“营养学基础—食物营养—不同人群的合理膳食—膳食营养与健康”为主线，系统阐述了食品营养学的基础理论与实际应用，并结合食品专业特点，重点介绍了食物营养价值、贮藏加工对食物营养价值的影响、营养强化食品、保健(功能)食品、食物营养相关政策法规与营养标签等。

本教材力求内容丰富、简明扼要、特色突出与科学实用。

书后附有《中国居民膳食营养素参考摄入量》、《常见食物营养成分表》及《食品营养标签管理规范》。

本教材适合作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程专业教材，也可供其他相关专业学生选修使用。

## <<食品营养学>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

- 第一节 营养学基本概念及分支
- 第二节 营养科学发展概况
- 第三节 我国宏观的营养工作和居民营养状况
- 第四节 食品营养学的研究任务、内容和方法

#### 思考题

#### 第二章 食物的消化与吸收

- 第一节 人体消化系统
- 第二节 食物的消化
- 第三节 营养素的吸收
- 第四节 代谢物质的排泄

#### 思考题

#### 第三章 能量与宏量营养素

- 第一节 能量
- 第二节 碳水化合物
- 第三节 脂肪和其他脂类
- 第四节 蛋白质

#### 思考题

#### 第四章 微量营养素

#### 第五章 水和其他膳食成分

#### 第六章 各类食物的营养价值

#### 第七章 加工贮藏对食物营养价值的影响

#### 第八章 不同生理状况人群的营养需求与合理膳食

#### 第九章 特殊环境条件下人群的食品营养要求

#### 第十章 社区营养

#### 第十一章 营养强化食品和保健(功能)食品

#### 第十二章 膳食营养与健康

#### 第十三章 食物营养相关政策法规与营养标签

#### 附录

#### 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>