

<<食品营养与卫生安全导论>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生安全导论>>

13位ISBN编号：9787503238031

10位ISBN编号：7503238038

出版时间：2009-7

出版时间：凌强、李晓英、杨雪欣、谢彦君 中国旅游出版社 (2009-07出版)

作者：凌强 等著

页数：334

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>

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 前言

中国旅游出版社发起的编写《旅游管理专业新视野教材》丛书的倡议，主要是基于对目前旅游管理专业学科发展的状况和大学教材的状况而提出的，旨在推进大学旅游教育向更加成熟的方向发展，并在一定程度上推进旅游管理的学科建设。

此倡议甚为及时，立意也比较高远。

作为这个项目中的一员，我个人认为，值得我们用两年的时间投身于这项工作，为旅游学科发展添砖加瓦。

中国旅游出版社委托我就这套丛书做一些具体的铺垫性的工作，盛情之下，只好不揣鄙陋，勉强充当这个角色。

值此丛书出版之际，我谈一谈我对目前旅游管理专业所使用的教材的几点看法。

这些见解，当初曾作为我们编写教材时的一种思路上的依据，今天也可以作为反省编写成果时的一种参考。

中国的旅游教育已经开展了将近三十年，现在的教育总体规模已经相当大，2005年底教育部统计的全国设有旅游管理专业的高等院校总数已经达到355所。

从我们能够在短短的三十年时间里便构建了这样一个庞大的专业教育体系而言，旅游高等教育所取得的成就是有目共睹的。

但是，我们不得不承认，旅游高等教育发展的质量远远没有跟上数量上的急剧扩张。

这种落后尽管表现在方方面面，但其中一个重要环节也体现在教材建设上。

就目前情况看，旅游管理专业的教材建设可能存在以下一些问题：（一）有些教材是传统学科的简单移植。

在这些可以找到传统学科渊源的领域，基本上是照搬原有学科的框架和内容，没有总结出旅游现象的特殊性，因此难免显得知识牵强，观点肤浅，与传统的渊源学科相比，还显得幼稚。

致使很多人甚至认为，这样的学科在教学组织上，干脆将“旅游”二字去掉算了。

我个人同意这种看法。

如果不能将旅游现象的特殊性抓住，这些学科的存在就没有意义。

勉强移植一些概念和命题，只能误导学生。

因此，对于这样的学科，新教材的编写，一定要重在发掘旅游现象的特殊性。

而这一点能否做到，又和旅游学基础理论研究的水平密切相关。

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 内容概要

《食品营养与卫生安全导论》首先介绍了营养与食品卫生安全的主要概念、研究内容、发展历程及我国政府在营养与食品卫生安全方面的政策措施。

然后，在介绍营养生理与能量平衡的基础上，详细阐述蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素和水等六大营养素的生理功能、食品污染及预防、各类食品的营养价值及卫生等基础知识内容；最后，在应用方面主要介绍了膳食与健康、餐饮管理中的营养学应用、食物中毒及预防、餐饮业食品卫生管理以及食品安全体系等方面的内容。

《食品营养与卫生安全导论》可作为高等院校旅游管理专业教材，也可作为餐饮经营与管理企业培训教材以及从业人员提高自身营养学知识素养、加强食品安全管理控制的参考用书。

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 作者简介

凌强，1998年3月获得黑龙江商学院食品科学专业硕士学位，曾经留学日本东京水产大学（现东京海洋大学）食品生产学科学学习微波加热技术。

现为东北财经大学旅游与酒店管理学院的教师，从教期间主持编写《现代饭店食品营养与卫生控制》等教材，并发表若干篇餐饮管理相关研究论文。

李晓英，2000年毕业于黑龙江商学院食品科学系，获硕士学位。

现为大连大学旅游学院专业教研室讲师。

从事酒店管理、餐饮管理、食品营养卫生等课程的教学及科研工作。

先后在《经济日报》《食品科学》《学术交流》等报刊发表学术论文10余篇。

主编、参编教材6部。

主持辽宁省哲学社会科学基金、辽宁省教育厅人文社科项目等省级课题3项，参与省市级课题10余项。

杨雪欣，2001年毕业于齐齐哈尔大学食品工程系，2004年在哈尔滨商业大学取得食品科学专业硕士学位，现为哈尔滨商业大学旅游烹饪学院讲师，同时攻读东北林业大学林产化工专业博士学位。

主讲《烹饪化学》《饮食卫生学》《面点工艺学》等课程，并参编《烹饪原料学》等教材。

主要研究领域为食品基础原料开发和林产化工，先后在《中国粮油学报》《食品研究与开发》等中文核心期刊发表文章数篇。

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 书籍目录

第1章 绪论第1节 食品营养与卫生安全研究的内容第2节 食品营养与卫生安全的发展概况第3节 本书的主要内容及学习的重要性第2章 营养生理与能量第1节 消化系统对食物的消化吸收第2节 膳食营养素参考摄入量第3节 人体所需要的能量第3章 营养素及生理功能第1节 蛋白质第2节 脂类第3节 碳水化合物第4节 矿物质第5节 维生素第6节 水第7节 具有保健功能的化学物质第4章 食品污染及预防第1节 食品污染及危害第2节 食品的生物性污染第3节 食品的化学性污染第4节 食品的物理性污染第5节 食品添加剂及其管理第6节 环境对食品卫生的影响第7节 食品安全性评价第5章 各类食品的营养价值及卫生第1节 动物性食品的营养价值及卫生第2节 植物性食品的营养价值及卫生第3节 其他食品的营养价值及卫生第6章 膳食与健康第1节 膳食指南与平衡膳食宝塔第2节 肥胖、锻炼与膳食第3节 营养疾病患者的膳食第4节 特定人群的膳食指南第7章 餐饮管理中的营养学应用第1节 科学烹饪第2节 营养食谱设计第3节 宴会配餐第8章 食物中毒及预防第1节 食物中毒概述第2节 细菌性食物中毒第3节 有毒动植物食物中毒第4节 化学性食物中毒第5节 真菌毒素食物中毒第6节 食物中毒的抢救及调查处理第9章 餐饮业食品卫生管理第1节 餐饮卫生管理机构第2节 食品原料采购及储存卫生管理第3节 厨房及辅助区卫生管理第4节 餐具卫生管理第5节 餐厅卫生管理第6节 餐饮业从业人员卫生管理第10章 食品安全体系简介第1节 《中华人民共和国食品安全法》简介第2节 食品标准与食品标签第3节 食品质量安全市场准入制度(QS)第4节 良好生产规范(GMP)第5节 危害分析与关键控制点系统(HACCP)第6节 ISO、GMP、HACCP之间的关系主要参考文献后记

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 章节摘录

插图：(1) 食物营养。

主要阐述食物的营养组成、功能及为保持、改善、弥补食物的营养缺陷所采取的各种措施。近年来，对植物性食品中含有的生物活性成分功能的研究已成为食物营养的重要研究内容。另外，食物营养还包括对食物新资源的开发、利用等方面。

(2) 人体营养。

主要阐述营养素与人体之间的相互作用。

为保持人体健康，一方面，人体应摄入含有一定种类、数量、适宜比例营养素的食物；另一方面，营养素摄入过多或不足均会对人体健康造成危害。

近年来对因营养素摄入不平衡而导致的营养方面相关疾病的研究取得较大进展，其中分子营养学基础研究及营养疾病预防已成为人体营养领域的重要研究内容。

此外，特殊生理条件和特殊环境条件下人群的营养需求也是人体营养研究的重要领域。

(3) 公共营养。

公共营养是基于人群营养状况，有针对性地提出解决人群营养存在问题的措施。

公共营养侧重于阐述人群或社区的营养问题，以及导致和决定这些营养问题的因素，具有实践性、宏观性、社会性和多学科性等特点。

公共营养主要包括以下研究内容：膳食营养素参考摄入量；膳食结构与膳食指南；营养调查与评价；营养监测；营养教育；食物营养规划与营养改善；社区营养；饮食行为与营养；食物与营养的政策与法规。

2. 食品卫生学的主要研究内容概括来说，食品卫生学的研究内容主要包括食品污染、食品及其加工技术的卫生问题、食源性疾病及食品安全评价体系的建立和食品卫生监督管理四大方面。

(1) 食品污染。

主要阐明食品中可能存在的有害因素的种类、来源、性质、数量和污染食品的程度，对人体健康的影响与机制以及防止食品污染的措施等。

(2) 食品及其加工技术的卫生问题。

主要包括食品在生产、运输、贮存、销售各环节可能或容易出现的卫生问题及预防管理措施。

另外，应用食品新技术制造出的新型食品，如转基因食品、酶工程食品、辐照食品等也是食品卫生学研究的新问题。

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 后记

食品营养与卫生主要介绍了营养学与食品卫生学的基本理论及其在餐饮管理中的具体应用。鉴于近年来食品安全问题日益得到全社会的广泛关注，所以，本书还专辟食品安全体系章节介绍食品安全相关内容。

本书是集体合作的结晶。

东北财经大学旅游与酒店管理学院的凌强编撰大纲并完成第1章、第3章（第1、2、3、4、5、6节）、第4章、第5章、第6章、第8章、第9章以及第10章第1节内容编写工作，大连大学旅游学院李晓英完成第2章、第7章及第3章第7节内容编写工作，哈尔滨商业大学旅游烹饪学院杨雪欣完成第10章（第2、3、4、5、6节）内容编写工作，各章补充阅读材料由凌强收集整理。

在教材编写过程中，我们参考引用了营养学与食品卫生学研究领域众多专家学者的最新科研成果，在此对他们表示衷心的感谢。

同时，由于作者水平有限，教材中定有不妥甚至错谬之处，恳请读者批评指正。

## <<食品营养与卫生安全导论>>

### 编辑推荐

《食品营养与卫生安全导论》是由中国旅游出版社出版的。



<<食品营养与卫生安全导论>>

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>