

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787810664752

10位ISBN编号：7810664751

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孙远明,余群力

页数：339

字数：408000

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

《食品营养学》教材是根据教育部“加强基础、淡化专业、拓宽知识面和重视应用”的教改精神，按照全国高等农业院校食品专业教材指导委员会审定后的营养学教材大纲要求，为食品科学与工程专业的学生而编写的，同时也考虑了作为相关专业的选修教材，是高等教育面向21世纪教学内容和课程体系改革项目（04—8）研究成果，最近又被教育部列为普通高等教育“十五”国家级规划教材。

本教材以“营养基本原理—食物营养—改善食物营养”为主线，全面系统地阐述了人体营养的生理基础、基础营养、不同人群营养、食物营养价值、食品的营养强化、营养与健康、社区营养、营养与农业等营养学的基础理论和实际应用的知识与方法，还根据学科的进展和社会发展的需要，增加了功能因子等内容。

本教材力求体现“内容丰富、脉络清晰、简明扼要、特色突出、科学适用”。

<<食品营养学>>

书籍目录

第1章 绪论 1 营养学的基本概念 2 营养科学发展概况 3 近10年来我国主要的宏观营养工作及居民的营养状况 4 本教材的内容、教学目标与要求 思考题 参考文献第2章 食物的体内过程 1 消化与吸收生理 1.1 消化系统的组成与功能 1.2.1 吸收 2 营养素的体内运输 2.1 循环系统的组成 2.2 各种营养素的运输 3 营养素的体内代谢 3.1 蛋白质的代谢 3.2 脂类代谢 3.3 碳水化合物的代谢 4 营养代谢物质的排泄 4.1 肾的结构特点 4.2 尿液的生成 4.3 尿液的排放 思考题 参考文献第3章 基础营养 1 能量 1.1 能量的来源及能值 1.2 人体能量消耗的构成 1.3 人体能量消耗的测定方法 1.4 能量代谢失衡 1.5 能量的参考摄入量 (I) PLTs) 及食物来源 2 碳水化合物 2.1 可消化利用的碳水化合物 2.2 膳食纤维 2.3 功能性低聚糖 3 脂类 3.1 脂类的生理功能 3.2 脂类营养价值评价 3.3 脂肪在膳食能量中的比例和食物来源 4 蛋白质 4.1 蛋白质的生理功能 4.2 必需氨基酸 4.3 蛋白质营养价值的评价 4.4 蛋白质-能量缺乏症 4.5 蛋白质DRLs及食物来源 4.6 具有特殊功效的肽与氨基酸 5 矿物质和水 5.1 概述 5.2 钙 5.3 磷 5.4 钠与钾 5.5 镁 5.6 铁 5.7 锌 5.8 硒 5.9 碘 5.10 氟 5.11 其他矿物质 5.12 水 6 维生素 6.1 概述...第4章 不同人群的营养 第5章 各类食物的营养价值第6章 食品的营养素强化第7章 营养与健康第8章 社区营养 附录名词汉英对照

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>