

<<中国食物成分表（第1册）>>

图书基本信息

书名：<<中国食物成分表（第1册）>>

13位ISBN编号：9787811167276

10位ISBN编号：7811167271

出版时间：2009-12

出版时间：北京大学医学出版社

作者：杨月欣，王光亚，潘兴昌 主编

页数：384

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>

<<中国食物成分表（第1册）>>

内容概要

物营养成分数据是预防医学领域科学研究、流行病学调查、科普宣传等必不可少的参考和工具，亦是农业、食品工业等部门进行食物生产和加工、对外贸易和改进国民食物结构的重要依据。

在一定意义上，食物成分数据工作不仅是营养学研究的基础，也是营养学这一学科发展和进步的具体体现。

这种互为依托、互相促进的关系必将有利于其共同发展，并对人类营养和健康起到保障作用。

近年来，随着科学的发展，农作物的种植方式和食品的加工方式发生了很大的改变，人类对食物成分的认识进一步深入，对食物成分的研究也由已知的营养成分扩展到功效成分，如大豆异黄酮、植物甾醇等。

这些改变必将对营养学的发展产生重大影响。

为适应新形势，我们中心的营养学专家们又一次对我国的食物成分表进行了修订，这不仅是对我国食物成分数据的丰富和扩展，也是对我国营养学研究的推动和促进，更是对“2002年中国居民营养与健康状况调查”项目及时而有力的支持。

<<中国食物成分表 (第1册)>>

书籍目录

再版使用说明英文使用说明(Introduction, 2ndEdition)食物成分表 表一 食物一般营养成分 1
谷类及制品 2 薯类、淀粉及制品 3 干豆类及制品 4 蔬菜类及制品 5 菌藻类 6
水果类及制品 7 坚果、种子类 8 畜肉类及制品 9 禽肉类及制品 10 乳类及制品
11 蛋类及制品 12 鱼虾蟹贝类 13 婴幼儿食品 14 小吃、甜饼 15 速食食品
16 饮料类 17 含酒精饮料 18 糖、蜜饯类 19 油脂类 20 调味品类 表二
食物氨基酸含量 表三 食物脂肪酸含量 表四 食物碘含量 表五 食物大豆异黄酮含量参考文献
附录 附录1 食物血糖生成指数 附录2 食物名称中英文对照表 附录3 食物名称中拉文对照表
附录4 食物图片 附录5 《中国食物成分表》发展简史 附录6 中国居民膳食营养素参考摄入量

<<中国食物成分表（第1册）>>

章节摘录

插图：1概述《中国食物成分表》（第一册，第2版）是在1991年出版的《食物成分表》（全国代表值）和《中国食物成分表2002》基础上修订而成的，其内容共分三个部分——再版使用说明、食物成分表和附录。

本书所列食物仍以原料为主，共包括了1506条食物的31项营养成分（含胆固醇）数据、657条食物的18种氨基酸数据、441条食物的32种脂肪酸数据、130条食物的碘数据、114条食物的大豆异黄酮数据。

另外附录部分收录了208条食物的血糖生成指数数据。

《中国食物成分表2002》除增加了数据量（包括新的食物和新的食物成分）之外，在编排方式上也做了较大的改进。

食物的分类、编码、食物成分的表达等方面均参照国际统一的方式重新进行了设计和调整。

特别指出的是，由于过去计算机的发展和应用程序还较有限，在以前出版的“食物成分表”中存在数据丢失、重复、错行等现象，现已纠正。

《中国食物成分表》（第一册，第2版）是在《中国食物成分表2002》的基础上，更新了能量等数值，将有关“药食两用食物类”的内容移出（移入即将出版的第三册中），并对部分有疑问的数据进行了核对、更正和完善。

<<中国食物成分表（第1册）>>

编辑推荐

《中国食物成分表(第1册)(第2版)》：能量蛋白质脂肪碳水化合物膳食纤维维生素矿物质

<<中国食物成分表（第1册）>>

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>