

<<柑橘果品营养学>>

图书基本信息

书名：<<柑橘果品营养学>>

13位ISBN编号：9787030340252

10位ISBN编号：7030340256

出版时间：2012-6

出版时间：科学出版社

作者：周志钦

页数：308

字数：460000

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>

## <<柑橘果品营养学>>

### 内容概要

周志钦编著的《柑橘果品营养学》内容提要：我国是世界主要的柑橘生产和消费国家之一。随着人们生活水平的提高、健康意识的增强，消费者对果品品质、营养价值和科学利用的知识需求也越来越强。

全书共分六章，包括生命的起源，人类生命活动所需要的营养和健康元素，柑橘果实的营养和生物活性物质，柑橘果实主要营养和生物活性物质的合成与遗传和环境调控，柑橘果品的科学利用以及柑橘生物活性物质与人类重大疾病的防治六个部分。

本书在传统果品品质和食品营养学概念的基础上，首次提出“柑橘果品营养学”的概念，系统介绍了柑橘果品营养学研究现状，收录了有关柑橘果品的食谱、药方和美容护肤配方共计二百余条。

《柑橘果品营养学》可供从事园艺科学包括果树、蔬菜、瓜果、花卉、设施园艺等专业的教学、科研、技术人员以及研究生阅读参考，也可供普通读者日常生活学习参考。

## <<柑橘果品营养学>>

### 书籍目录

序

前言

第1章生命的起源

1.1生命的定义

1.1.1生命的功能定义

1.1.2生命的结构定义

1.2生命的起源

1.2.1生命起源的时间

1.2.2生命起源的过程

1.2.3关于生命起源的各种假说

1.3生命的共同特征

参考文献

第2章人类生命活动所需要的营养和健康元素

2.1人体的生命活动

2.1.1人体生命活动的四大系统

2.1.2人体的物质代谢

2.1.3人体的能量代谢

2.2人体生命活动相关元素的种类和数量

2.2.1大量元素

2.2.2微量元素

2.2.3必需元素

2.2.4非必需元素

2.2.5有害元素

2.3人体生命活动所必需的大量元素

2.3.1大量元素在人体中的主要生理功能

2.3.2人体所需大量元素的主要食物来源

2.4人体生命活动所必需的微量元素

2.4.1微量元素在人体中的主要生理功能

2.4.2人体所需微量元素的主要食物来源

参考文献

第3章柑橘果实的营养和生物活性物质

3.1柑橘果实的营养成分

3.1.1水

3.1.2糖类

3.1.3有机酸

3.1.4膳食纤维

3.1.5脂肪

3.1.6氨基酸

3.1.7蛋白质

3.1.8维生素

3.2柑橘果实的矿质元素

3.2.1柑橘果实中矿质元素的种类

3.2.2柑橘果实中人体必需大量元素的含量

3.2.3柑橘果实中人体必需微量元素的含量

3.2.4柑橘果实中人体必需的非矿质元素的含量

## &lt;&lt;柑橘果品营养学&gt;&gt;

- 3.2.5 柑橘果实中矿质元素的分布
- 3.2.6 柑橘果实中矿质元素含量的动态变化
- 3.3 柑橘果实的重要生物活性物质
  - 3.3.1 植物生物活性物质的概念、种类及其在人体生命活动中的重要作用
  - 3.3.2 类黄酮
  - 3.3.3 香豆素
  - 3.3.4 类柠檬苦素
  - 3.3.5 类胡萝卜素

## 参考文献

## 第4章 柑橘果实中主要营养和生物活性物质的合成与遗传和环境调控

- 4.1 氨基酸
  - 4.1.1 植物氨基酸的代谢
  - 4.1.2 柑橘果实中人体必需氨基酸的生物合成
  - 4.1.3 柑橘果实中人体非必需和特有氨基酸的生物合成
  - 4.1.4 柑橘果实氨基酸含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.1.5 柑橘果实氨基酸含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.1.6 影响柑橘果实氨基酸含量的采后因子与调控措施
- 4.2 维生素
  - 4.2.1 植物维生素的代谢
  - 4.2.2 柑橘果实中人体必需维生素的生物合成
  - 4.2.3 柑橘果实维生素含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.2.4 柑橘果实维生素含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.2.5 影响柑橘果实维生素含量的采后因子与调控措施
- 4.3 果胶
  - 4.3.1 植物果胶的代谢
  - 4.3.2 柑橘果实中重要果胶物质的生物合成
  - 4.3.3 柑橘果实果胶含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.3.4 柑橘果实果胶含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.3.5 影响柑橘果实果胶含量的采后因子与调控措施
- 4.4 矿质元素
  - 4.4.1 植物矿质元素的代谢
  - 4.4.2 柑橘果实中人体必需大量矿质元素的积累代谢
  - 4.4.3 柑橘果实中人体必需微量矿质元素的积累代谢
  - 4.4.4 柑橘果实矿质元素含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.4.5 柑橘果实矿质元素积累的环境影响因子与栽培调控
  - 4.4.6 影响柑橘果实矿质元素含量的采后因子与调控措施
- 4.5 类黄酮
  - 4.5.1 植物类黄酮的代谢
  - 4.5.2 柑橘果实中重要类黄酮物质的生物合成
  - 4.5.3 柑橘果实类黄酮含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.5.4 柑橘果实类黄酮含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.5.5 影响柑橘果实类黄酮含量的采后因子与调控措施
- 4.6 香豆素
  - 4.6.1 植物香豆素的代谢
  - 4.6.2 柑橘果实中重要香豆素类化合物的生物合成
  - 4.6.3 柑橘果实中香豆素类物质含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.6.4 柑橘果实中香豆素类物质含量的环境影响因子与栽培调控

## <<柑橘果品营养学>>

- 4.6.5影响柑橘果实香豆素类物质含量的采后因子与调控措施
- 4.7类柠檬苦素
  - 4.7.1植物类柠檬苦素的代谢
  - 4.7.2柑橘果实中重要类柠檬苦素物质的生物合成
  - 4.7.3柑橘果实类柠檬苦素含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.7.4柑橘果实类柠檬苦素含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.7.5影响柑橘果实柠檬苦素类物质含量的采后因子与调控措施
- 4.8类胡萝卜素
  - 4.8.1植物类胡萝卜素的代谢
  - 4.8.2柑橘果实中重要类胡萝卜素的生物合成
  - 4.8.3柑橘果实类胡萝卜素含量的内在影响因素与遗传调控
  - 4.8.4柑橘果实类胡萝卜素含量的环境影响因子与栽培调控
  - 4.8.5影响柑橘果实类胡萝卜素含量的采后因子与调控措施
- 4.9问题与展望

### 参考文献

## 第5章柑橘果品的科学利用

- 5.1柑橘果实的鲜食利用
  - 5.1.1鲜食柑橘的主要种类及其果实特征、营养价值和食用方法
  - 5.1.2柑橘果实的鲜食安全
- 5.2柑橘果实的加工
  - 5.2.1柑橘罐头
  - 5.2.2柑橘汁及其饮料制品
  - 5.2.3柑橘糖制品
  - 5.2.4柑橘果酒
  - 5.2.5柑橘果醋
  - 5.2.6柑橘皮渣的综合利用
- 5.3柑橘果实的药用价值
  - 5.3.1橘
  - 5.3.2枸橼
  - 5.3.3柠檬
  - 5.3.4柚
  - 5.3.5葡萄柚
  - 5.3.6甜橙
  - 5.3.7酸橙
  - 5.3.8大翼橙
  - 5.3.9宜昌橙
- 5.4柑橘果实的美容和保健价值
  - 5.4.1柑橘果实的美容价值
  - 5.4.2柑橘果实的保健价值
- 5.5柑橘鲜果的消费文化
- 5.6问题与展望

### 参考文献

## 第6章柑橘生物活性物质与人类重大疾病的防治

- 6.1柑橘果实生物活性物质与糖尿病防治研究进展
  - 6.1.1柑橘果实内与防治糖尿病有关的生物活性物质
  - 6.1.2柑橘果实生物活性物质防治糖尿病的机理
  - 6.1.3柑橘果实特有生物活性物质防治糖尿病的研究现状

## <<柑橘果品营养学>>

- 6.1.4 问题与展望
- 6.2 柑橘果实生物活性物质与人类心血管疾病防治研究进展
  - 6.2.1 柑橘果实内与防治人类心血管疾病有关的生物活性物质
  - 6.2.2 柑橘果实生物活性物质防治人类心血管疾病的机理
  - 6.2.3 柑橘果实特有生物活性物质防治人类心血管疾病的研究现状
  - 6.2.4 问题与展望
- 6.3 柑橘柚皮苷抗癌活性研究进展
  - 6.3.1 柚皮苷及其抗癌活性
  - 6.3.2 柚皮苷在现代癌症预防中的作用
  - 6.3.3 柚皮苷抗癌活性的机理研究
  - 6.3.4 柚皮苷抗癌活性的生物效率研究
  - 6.3.5 问题与展望
- 6.4 柑橘类柠檬苦素抗癌活性研究进展
  - 6.4.1 柑橘中的类柠檬苦素
  - 6.4.2 柑橘类柠檬苦素抗癌的机理
  - 6.4.3 类柠檬苦素抗癌活性的构效关系
  - 6.4.4 类柠檬苦素的生物药效
  - 6.4.5 问题与展望
- 参考文献
- 附录I 柑橘果品食谱摘录
- 附录II 柑橘果品药方摘录
- 附录III 柑橘果品美容保健用法摘录

章节摘录

版权页：（9）维生素B6 维生素B6包括吡哆醇（pyridoxine，PN）、吡哆醛（pyridoxal，PA或PL）和吡哆胺（pyridoxamine，PM），具有抑制呕吐、促进发育等功能。

维生素B6推荐摄入量1.3~1.7 mg/d，最高限量100 mg/d。

缺少维生素B6会引起贫血、周围神经病变、呕吐、抽筋等症状。

每天剂量大于100 mg时，可引起本体感受损伤及神经损伤。

维生素B5含量丰富的食物有酵母、肝、瘦肉、谷物、卷心菜等。

（10）维生素B7 维生素B7又称生物素（biotin）、维生素H或辅酶R。

维生素B7的主要生理功能是在脱羧、羧化和脱胺反应中起辅酶作用，与碳水化合物和蛋白质互变及蛋白质和碳水化合物向脂肪的转化有关。

维生素B7的推荐摄入量为30.0g/d，不足可引起皮炎、小肠炎。

维生素B7的主要食物来源有酵母、动物肝脏、谷物等。

（11）维生素B。

维生素B9又称叶酸（folio acid / folacin）、喋酰谷氨酸（pteroylglutamic acid）、维生素M或叶精。

维生素B9在生物体中的主要生理功能是参与细胞增生、生殖、血红素合成等作用，对血球的分化成熟、胎儿的发育（血球增生与胎儿神经发育）有重大影响。

维生素B9的推荐摄入量为400g/d，孕妇孕期缺乏维生素B9易导致胎儿出生后缺陷，如胎儿神经管畸形。

最高限量1000g/d，过量可能引起癫痫阈值缺陷。

维生素B9的主要食物来源有蔬菜叶、动物肝脏等。

## <<柑橘果品营养学>>

### 编辑推荐

《柑橘果品营养学》可供从事园艺科学包括果树、蔬菜、瓜果、花卉、设施园艺等专业的教学、科研、技术人员以及研究生阅读参考，也可供普通读者日常生活学习参考。



<<柑橘果品营养学>>

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>