

<<营养与食品卫生学实习指导>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品卫生学实习指导>>

13位ISBN编号：9787117091176

10位ISBN编号：7117091177

出版时间：2007-6

出版单位：人民卫生

作者：李勇

页数：262

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>

## <<营养与食品卫生学实习指导>>

### 内容概要

《卫生部“十一五”规划教材·全国高等学校配套教材·营养与食品卫生学实习指导(第3版)》是全国高等医学院校预防医学专业教材评审委员会、全国高等医药教材建设研究会和卫生部教材办公室组织编写的第六版《营养与食品卫生学》的配套教材，供预防医学五年制本科及三年制大专等预防医学类专业实习教学使用。

为进一步深化实验教学改革，培养具有创新能力和实践能力的预防医学高层次人才，《卫生部“十一五”规划教材·全国高等学校配套教材·营养与食品卫生学实习指导(第3版)》在编写模式上做了较大的修订。

本实习指导主要分为以下三大部分：第一部分为综合性实验，主要围绕三个营养与食品卫生学问题，即营养调查、食品污染典型案例的分析、食物中毒的调查处理进行设计。

这些综合性实验将理论知识、实践技能融会贯通，提高了学生独立分析问题和解决实际问题的能力；第二部分为常用实验技能，通过这部分实验，使学生熟练掌握一些基本的实验分析和仪器分析技能，为今后的社会实践打下良好的基础；第三部分则结合具体实例对营养与食品卫生学中的重要理论进行课堂讨论，使学生深刻理解并扎实掌握一些枯燥但具有很强理论性的营养与食品卫生学方面的专业知识。

## &lt;&lt;营养与食品卫生学实习指导&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 综合性实验第一章 营养调查第一节 营养调查的设计一、确定调查目的二、调查对象的选择及样本量的确定三、确定调查内容和方法四、营养调查的组织与实施第二节 膳食调查及结果评价一、膳食调查方法的选择二、膳食调查结果评价第三节 食品中营养素含量测定一、食品中蛋白质的营养学评价二、食品中脂肪和脂肪酸含量的测定三、食品中还原糖及总糖的测定四、食品中主要矿物质含量的测定五、食品中主要维生素含量的测定六、能量摄入的计算第四节 医学体检及实验室结果分析一、常用指标及测定方法二、医学体检结果分析三、实验室检测结果分析四、营养调查结果的分析评价五、提出膳食改进意见第五节 营养教育一、营养教育计划的设计二、选择教育途径和资料三、准备教育材料及预实验四、实施营养教育计划五、营养教育的效果评价六、撰写营养教育评价报告第二章 食品污染典型案例的调查与分析第一节 食品的微生物污染一、背景资料二、样品采集三、食品的感官检查四、可疑霉菌及其毒素的筛查五、结论第二节 食品的化学性污染一、背景资料二、样品的采集与制备三、食品中有毒化学物的检测四、结论第三章 食物中毒及其预防(PBL教学法)第二篇 基本实验技能第四章 常用的实验技能第一节 食品中氨基酸的测定第二节 食品中植物化学物的测定一、食品中总黄酮的测定二、食品中总皂甙的测定第三节 食品中粗纤维的测定第四节 鲜奶的卫生质量检验第五节 食用油脂的卫生检验第六节 鱼类的卫生学检验第七节 食品中糖精钠的测定一、高效液相色谱法二、薄层色谱法三、离子选择电极测定法第八节 食品中合成着色剂的测定一、高效液相色谱法二、薄层色谱法第九节 食品中苯甲酸及其钠盐的测定一、薄层色谱法二、气相色谱法三、高效液相色谱法第十节 白酒中甲醇和杂醇油的测定一、白酒中甲醇的测定(品红-亚硫酸比色法)二、白酒中杂醇油的测定(变色酸法)三、气相色谱法第五章 课堂讨论第一节 食品中营养素推荐摄入量的确定一、营养素推荐摄入量确定方法的发展历史二、膳食营养素参考摄入量的概念及各项指标内容三、制定营养素参考摄入量的依据和基础四、制定营养素参考摄入量的意义第二节 食谱编制一、食谱编制的目的和意义二、食谱编制的原则三、食谱编制的方法第三节 食品安全性毒理学评价讨论第四节 食品中有害物质限量标准的制定讨论第五节 HACCP体系建立第三篇 参考答题要点第一章 营养调查的组织与实施第二章 食品污染典型案例的调查与分析第三章 食物中毒及其预防(PBL教学法)附录一 常见食物一般营养成分附录二 食品营养强化剂使用卫生标准附录三 中华人民共和国食品卫生法附录四 食物中毒诊断标准及技术处理总则附录五 食品企业通用卫生规范附录六 突发公共卫生事件应急条例附录七 中国食品安全性毒理学评价程序和方法附录八 推荐的参考书目和资料

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>