

<<蔬菜营养分析>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜营养分析>>

13位ISBN编号：9787122085719

10位ISBN编号：7122085716

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：任虹，曹学丽 编著

页数：163

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>

<<蔬菜营养分析>>

前言

随着人们生活水平的提高和生活观念的转变,崇尚健康、回归自然的消费观念逐渐成为主流,人们对纯天然绿色产品的需求日益增长,蔬菜的营养和保健功能日益为人们所青睐。

蔬菜中富含水分、维生素、膳食纤维及矿物质,还含有许多具有特殊生理功能的天然功效成分如抗衰老、抗氧化、抗肿瘤、杀菌消炎等活性物质,对增进健康、维持人体正常生理活动和免疫功能具有重要作用。

蔬菜营养分析对于研究各种蔬菜营养成分的化学组成、营养价值及其生理功能至关重要,是食品 and 营养科学的基础。

目前尚未有较全面和系统地分析蔬菜营养的书,基于此,我们编写《蔬菜营养分析》一书,将对蔬菜的营养保健、平衡膳食以及研究开发蔬菜中天然活性成分诸方面起到促进作用。

本书共分六章,包括绪论、蔬菜分类及食用特点、蔬菜的营养成分分析、蔬菜的天然活性成分及其生理功能、蔬菜中的有害化学成分、转基因蔬菜及其安全。

本书在借鉴国内外最新研究成果的基础上,对各类蔬菜的营养成分的分布、理化性质、营养保健特点、合理搭配等方面进行了系统、详细的阐述,重点阐述了各类蔬菜的营养成分及天然药效成分的结构特点、分布、含量、生理功能及其生物合成途径等,并有意强调了药效活性高、毒副作用低的有效成分的开发利用;另外,书中还介绍了蔬菜中的天然及外源有害成分及其毒害效应,对转基因蔬菜的营养和安全也予以阐述。

附录中提供了各种蔬菜名称的中英文对照,并附有各类蔬菜的营养成分含量表,便于读者查阅。

该书是一本具有较高的学术性、前沿性和可读性的著作。

本书不仅可供食品科学与工程、农产品加工与贮藏、医疗保健等专业的科研人员和相关专业的大专院校师生阅读,而且对相关企业的技术人员也有一定参考价值。

<<蔬菜营养分析>>

内容概要

蔬菜营养分析对于研究各种蔬菜营养成分的化学组成、营养价值及生理功能至关重要，是食品营养科学的基础。

本书借鉴国外最新研究成果，对各类蔬菜的营养成分的分布、理化性质、营养保健特点、合理搭配等做了详细阐述，并重点阐述了蔬菜天然药效成分的特点、生理功能及开发利用等内容。

是一本具有较高的学术性、前沿性和可读性的著作。

<<蔬菜营养分析>>

书籍目录

绪论 0.1 蔬菜的定义及其在饮食中的作用 0.2 蔬菜营养及活性成分的来源 0.3 蔬菜营养价值的分析及意义 0.4 正确选择蔬菜,合理膳食,预防疾病,增进健康 第1章 蔬菜的分类及食用特点 1.1 蔬菜分类及特点 1.1.1 蔬菜的分类 1.1.2 各类蔬菜的特点 1.2 蔬菜的食用特点 1.2.1 叶 1.2.2 花 1.2.3 胚芽 1.2.4 茎 1.2.5 根 1.2.6 果实 1.3 蔬菜的营养品质 1.3.1 蔬菜营养品质的内涵 1.3.2 蔬菜营养品质的评价标准 1.3.3 影响蔬菜营养品质的因素 第2章 蔬菜的营养成分分析 2.1 蔬菜中的营养化学成分 2.1.1 水分 2.1.2 碳水化合物 2.1.3 蛋白质及氨基酸 2.1.4 脂质 2.1.5 维生素 2.1.6 矿物质 2.2 蔬菜中的风味化学成分 2.2.1 蔬菜中的色素 2.2.2 蔬菜中的香气成分 2.2.3 蔬菜中的呈味物质 2.3 烹调加工对蔬菜营养成分的影响 2.3.1 维生素在烹调加工过程中的稳定性 2.3.2 矿物质在烹调加工过程中的变化 2.3.3 色素的稳定性 第3章 蔬菜的天然活性成分及其生理功能 3.1 蔬菜中的黄酮类活性成分 3.1.1 黄酮类化合物的结构特点 3.1.2 不同蔬菜中黄酮类活性成分的种类及含量 3.1.3 蔬菜中黄酮类活性成分及其生理功能 3.1.4 蔬菜品种和采收期对黄酮类成分含量的影响 3.1.5 蔬菜的不同器官中黄酮类成分含量的差异 3.1.6 烹调加工过程对黄酮类成分的影响 3.2 蔬菜中的萜类活性成分 3.2.1 萜类化合物的结构特点 3.2.2 蔬菜中萜类活性成分的种类及分布 3.2.3 蔬菜中萜类活性成分及其生理功能 3.3 蔬菜中的苯丙素类及酚酸类活性成分 3.3.1 苯丙素类及酚酸类成分的结构特点 3.3.2 蔬菜中的苯丙素类及酚酸类成分 3.3.3 酚酸类及苯丙素类成分的生理活性 3.4 蔬菜中的生物碱类活性成分 3.4.1 生物碱的定义 3.4.2 蔬菜中生物碱的存在形式及分类 3.4.3 生物碱在蔬菜中的分布 3.4.4 蔬菜中的生物碱类成分 3.5 蔬菜中的含硫活性成分 3.5.1 葱蒜类蔬菜中的含硫活性成分 3.5.2 根茎类及白菜类蔬菜中的含硫活性成分 3.5.3 香菇中独特的含硫活性成分 3.6 蔬菜中的不饱和脂肪酸类活性成分 3.6.1 多不饱和脂肪酸的特点及种类 3.6.2 蔬菜中的不饱和脂肪酸 3.6.3 不饱和脂肪酸的生理功能 3.7 蔬菜中的活性酶类 3.7.1 蔬菜中的抗氧化酶类 3.7.2 蔬菜中的多酚氧化酶 3.7.3 蔬菜中的酪氨酸酶 3.7.4 蔬菜中的硝酸还原酶 3.7.5 蔬菜中的谷氨酰胺合成酶 3.7.6 蔬菜中的乙醇酸氧化酶 3.7.7 蒜氨酸酶 第4章 蔬菜中的有害化学成分 第5章 转基因蔬菜及其安全 附录A 常食用蔬菜名称中英文对照一览表 附录B 常食用蔬菜营养成分一览表 参考文献

<<蔬菜营养分析>>

章节摘录

插图：从人对四种基本味感的感觉速度来看，对咸味感觉最快，对苦味感觉最慢。

但对味的敏感性来看，苦味往往比其它味的味感强度大，更易被感觉到。

目前，对味感强度的测量和表达，一般基于人的食用口感，采用品尝统计法，即由一定数量的味觉专家在相同条件下进行品尝评定，得出统计结果，并以阈值作为衡量标准，通常一种物质的阈值越小，表示其敏感性越强。

影响味感的因素主要包括以下几方面。

一是呈味物质的化学结构。

物质的化学结构与其味感间的关系较复杂，有时化学结构不相关的化合物会呈现相似的味道，如糖呈现明显甜味，由于是多羟基醛或酮，所以人们认为甜味与多羟基相关，但很多氨基酸、某些金属盐类，甚至氯仿和糖精等结构不相关的化合物也呈现甜味。

有时分子结构上的微小改变也会使味感发生极大的变化。

二是温度。

相同浓度的同一种物质因温度不同，其味感阈值会有差别，大量实验表明，味觉一般在30℃左右比较敏感，当低于10℃或高于50℃时，味觉变得迟钝。

同时，不同的味感受温度影响程度有差异，其中温度对糖精的甜度影响最大，对盐酸的酸味影响最小。

。

三是呈味物质的溶解度。

通常味感物质溶于水后才能刺激味蕾细胞，使人感受滋味，溶解度的大小在一定程度上决定了味感产生的速度及维持时间的长短，如蔗糖水溶性好，产生甜味速度快，消失也快；糖精味觉产生慢，维持时间较长。

四是呈味物质的浓度。

浓度对不同味感的影响差别较大。

通常味感物质在适当浓度时会使人有愉快感，而不适浓度则会产生不愉快的感觉。

如酸味和咸味在较低浓度时使人有愉快感，在高浓度则会令人不快。

<<蔬菜营养分析>>

编辑推荐

《蔬菜营养分析》由化学工业出版社出版。

<<蔬菜营养分析>>

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>