

<<食品营养与安全卫生学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与安全卫生学>>

13位ISBN编号：9787122092823

10位ISBN编号：7122092828

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：姜忠丽 主编

页数：258

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>

<<食品营养与安全卫生学>>

前言

食品营养和安全卫生关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到国民经济健康发展和社会稳定。

随着我国经济的不断发展，人们的生活水平有了大幅度的提高，以食为天的中国人不仅仅满足于吃饱，更要求吃好。

合理营养，平衡膳食，通过改善饮食条件与食品组成，发挥食品本身的生理调节功能以提高人类健康水平日益成为人们的共识。

天然、营养、具有特殊生理活性的食品也成为健康的最佳选择。

随着人们生活水平的提高，人们的食品消费观念也在进步，尤其是对营养学的基本原理、各类食品的营养与保健功能、营养失调与疾病、食品营养与抗衰老作用等更为关注。

为此，普及营养科学知识十分重要。

吃得好，既包括吃得营养更包括吃得安全。

然而我国目前的食品安全状况不容乐观，譬如各种工业、环境污染物的存在；剧毒农药、兽药的使用；添加剂的误用、滥用；有害元素、微生物和各种病原体的污染；新疾病的出现和原已消灭的重大疾病的死灰复燃；周边国家疫情的频繁发生等，使得食品安全与卫生已成为公众优先考虑的问题之一，也是当今食品科学、营养学、公共卫生与预防医学领域研究的热点与难点。

本书全面系统地阐述了食品营养学和食品安全卫生学的基础理论和实际应用方面的基本知识与方法，包括食物的消化吸收、营养与能量平衡、人体需要的营养素、各类食品的营养价值、膳食结构和膳食平衡、营养与疾病防治、食品的营养强化、食品污染及其防治、食物中毒及其防治、各类食品的卫生及其管理以及食品安全质量的监督与管理等。

与本书配套的电子课件还附有中国居民膳食营养素参考摄入量、各种活动的能量消耗率、食物一般营养成分、营养强化剂使用卫生标准（2007版）及食品安全法等主要内容。

本书在编写过程中，总结了科研实践经验，将基础理论与实际应用相结合，力求内容全面，条理清楚，通俗易懂。

本书可作为高等学校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业的教材使用，也可供食品科技工作者、生产经营者、营养与卫生工作者参考，还可作为家庭生活的参考书。

<<食品营养与安全卫生学>>

内容概要

本书全面系统地阐述了食品营养学和食品安全卫生学的基础理论和实际应用。

首先介绍了食品营养与食品安全卫生的主要概念、研究内容、发展历程及我国在食品营养与食品安全卫生方面的现状及政策措施。

然后,在介绍食物消化吸收与能量平衡的基础上,详细阐述了人体需要的六大营养素——蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素 and 水的生理功能以及各类食品的营养价值,以《中国居民膳食指南(2007)》为基础介绍了膳食结构和膳食平衡、营养与疾病防治、食品的营养强化等知识;在食品安全与卫生方面主要介绍了食品污染及其防治、食物中毒及其防治、各类食品的卫生及其管理,并针对食品安全法的施行介绍了食品安全质量的监督与管理等方面的内容。

本书内容全面,条理清晰,特色突出。

本书可作为高等学校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业教材使用,也可供食品科技工作者、生产经营者、营养与卫生工作者参考,还可作为家庭生活的参考书。

<<食品营养与安全卫生学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品营养与安全卫生研究的内容 第二节 营养学概述 一、基本概念 二、营养学的形成与发展 三、我国居民营养状况及今后工作重点 第三节 食品安全与卫生学概述 一、基本概念 二、食品安全与卫生学的形成与发展 三、我国食品安全现状及所面临的问题 四、食品安全展望第二章 食物的消化吸收 第一节 消化系统的概况 一、人体消化系统的组成及功能 二、各种消化液的成分及作用 第二节 各类食物的消化 一、碳水化合物的消化 二、脂类的消化 三、蛋白质的消化 第三节 营养物质的吸收 一、吸收部位 二、吸收形式 三、主要营养物质的吸收第三章 营养与能量平衡 第一节 能量与能量单位 第二节 能值及其测定 一、食物能值与生理能值 二、能值的测定 第三节 影响人体能量需要的因素 一、基础代谢 二、体力活动所消耗的热能 三、食物特殊动力作用 四、生长发育 第四节 能量的供给与食物来源 一、能量的供给 二、能量的食物来源第四章 人体需要的营养素 第一节 蛋白质 一、蛋白质和氨基酸的分类 二、蛋白质的生理功能 三、蛋白质的营养评价 四、蛋白质的互补作用 五、蛋白质、氨基酸在食品加工中的变化 六、蛋白质的摄入量与食物来源 第二节 脂类 一、脂类物质的分类 二、脂类的生理功能 三、脂肪酸 四、胆固醇 五、脂肪的营养价值评价 六、脂类在食品加工中的变化 七、脂肪的参考摄入量与食物来源 第三节 碳水化合物 一、碳水化合物的生理功能 二、食品中重要的碳水化合物 三、食品加工对碳水化合物的影响 四、碳水化合物的摄取与食物来源 第四节 矿物质 一、矿物质概述 二、矿物质的生理功能 三、食品中的矿物质含量与生物有效性 四、食品的成酸与成碱作用 五、食品加工对矿物质含量的影响 六、重要的矿物质元素 第五节 维生素 一、维生素概述 二、脂溶性维生素 三、水溶性维生素 四、类维生素 五、食品加工对维生素的影响 第六节 水和膳食纤维 一、水 二、膳食纤维第五章 各类食品的营养价值 第一节 食物营养价值的评价 一、食物营养价值的相对性 二、食品营养价值评价指标 三、评定食品营养价值的意义 第二节 动物性食品的营养价值 一、畜禽肉、水产品及其他肉类食品的营养价值 二、蛋类的营养价值 三、乳类及乳制品的营养价值 第三节 植物性食品的营养价值 一、谷类食品的营养价值 二、薯类的营养价值及特殊功效 三、大豆、豆制品的营养价值及特殊功效 四、坚果类的营养价值 五、水果和蔬菜的营养价值 六、食用菌的营养价值与功效 七、藻类食物的营养价值 第四节 其他食品的营养价值 一、食用油脂的营养价值 二、调味品的营养价值 三、酒类的营养价值 四、蜂蜜的营养价值 五、食用花卉的营养价值 六、茶叶中的营养成分及功效 第五节 功能食品的营养和功效 一、功能食品的概念 二、功能食品中的活性成分 三、功能性食品的种类 四、功能食品常见功能营养成分第六章 膳食结构与膳食平衡 第一节 膳食结构 一、合理膳食 二、膳食结构模式 第二节 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔 一、中国居民膳食指南 二、中国居民平衡膳食宝塔 第三节 特殊人群的营养与膳食 一、不同生理状况下的人群的合理膳食 二、特殊环境条件下人群的营养与膳食第七章 营养与疾病防治 第一节 营养缺乏疾病 一、蛋白质能量营养缺乏 二、维生素缺乏病 三、矿物质缺乏病 第二节 营养过剩疾病 一、肥胖 二、高血压 三、动脉粥样硬化 第三节 代谢性疾病 一、糖尿病 二、痛风 第四节 营养与癌症 一、食物中的致癌物质 二、营养与癌症 三、癌症的营养防治 第五节 营养与免疫 一、人体的免疫系统 二、营养素对免疫功能的影响 三、可调节机体免疫功能的饮食第八章 食品的营养强化 第一节 食品营养强化的意义和作用 一、弥补天然食品的营养缺陷 二、补充食品在加工、储存及运输过程中营养素的损失 三、方便摄食、简化膳食处理 四、满足不同人群的营养需要 五、防病、保健及其他 第二节 食品营养强化的基本原则 一、有明确的目的和针对性 二、以营养平衡为准绳 三、确保强化食品的安全性和有效性 四、吸收率高,稳定性强 五、保持或改善食品的感官性状 六、经济合理、利于推广 第三节 食品强化技术 一、强化食品配方的制定 二、强化剂的预混 三、强化剂的添加与混合 四、改善强化食品的包装、储存条件 第四节 强化食品的种类和生产 一、谷物强化食品 二、强化副食品 三、婴幼儿及儿童专用的强化乳制品 四、强化军粮 五、其他强化食品第九章 食品污染 第一节 概述 一、生物性污染 二、化学性污染 三、物理性污染 第二节 食品的生物性污染及其预防 一、食品的微生物污染及其防治 二、寄生虫及虫卵对食品的污染 三、昆虫、鼠类动物、鸟类对食品的污染 第三节 食品的化学性污染及其预防 一、农药残留及其预防 二、有毒金属污染及其预防 三、兽药残留对食品的污染 四、添加剂对食品的污染 五、其他有机化合物对食品的

<<食品营养与安全卫生学>>

污染 六、食品容器、包装材料污染及其预防 第四节 食品的放射性污染及其预防 一、物质的放射性 二、食品中放射性物质的来源 三、食品放射性污染对人体的危害 四、防止食品放射性污染的措施第十章 食物中毒 第一节 概述 一、食物中毒的概念 二、食物中毒的特点 三、食物中毒的分类 四、食物中毒的处理 第二节 细菌性食物中毒 一、细菌性食物中毒发生的原因及条件 二、常见的细菌性食物中毒 第三节 真菌性食物中毒 一、赤霉病麦中毒 二、霉变甘蔗中毒 三、霉变甘薯中毒 四、麦角中毒 第四节 天然有毒动植物中毒 一、食品中天然有毒物质的种类 二、几种常见的天然有毒物质中毒 第五节 化学性食物中毒 一、亚硝酸盐中毒 二、有机磷农药中毒 三、砷中毒 四、重金属中毒 第六节 食物中毒的调查处理 一、食物中毒的一般急救处理 二、食物中毒事故处理程序第十一章 各类食品的卫生及其管理 第一节 粮豆、蔬菜、水果的卫生及管理 一、粮豆的卫生及管理 二、蔬菜、水果的卫生及管理 第二节 畜、禽肉及鱼类食品的卫生与管理 一、畜肉的卫生及管理 二、禽类卫生及管理 三、鱼类的卫生及管理 第三节 乳及乳制品的卫生与管理 一、乳的卫生问题 二、奶制品的卫生要求 第四节 食用油脂的卫生与管理 一、食用油脂的主要卫生问题 二、食用油脂的卫生管理 三、食用油脂的卫生评价 第五节 冷饮食品的卫生及管理 一、冷饮食品的主要卫生问题 二、冷饮食品原料的卫生要求 三、冷饮食品生产过程的卫生要求 四、冷饮食品的卫生管理 第六节 罐头食品的卫生及管理 一、罐头食品的主要卫生问题 二、罐头食品生产的卫生 三、罐头食品的卫生管理 第七节 酒类的卫生及管理 一、蒸馏酒的卫生问题 二、发酵酒的卫生问题 三、配制酒的卫生问题 四、酒类的卫生管理 第八节 调味品的卫生及管理 一、酱油类调味品的卫生及管理 二、食醋的卫生及管理 三、食盐的卫生及管理第十二章 食品安全质量的监督与管理 第一节 食品安全质量的法制管理 一、食品法律法规的制定 二、食品法律法规的分类 三、食品行政执法与监督 第二节 食品卫生标准 一、食品卫生标准分类、基本内容 二、食品添加剂使用卫生标准 三、食品中有毒有害物质最高残留限量标准 四、国外食品卫生标准 第三节 食品质量管理体系 一、ISO9000质量管理体系认证 二、HACCP 三、GMP参考文献

<<食品营养与安全卫生学>>

章节摘录

插图：《食品营养与安全卫生》虽为一门课程，但它包括了既密切联系又有区别的两个学科，即营养学和食品安全与卫生学。

虽然两门学科的研究对象、内容、理论体系、工作方法和研究方法各不相同，但是它们都涉及人们摄取的食物，所以它们又是密切相关的。

食品营养学是研究食品和人体健康关系的一门科学。

它教给人们在最经济的条件下获得最合理的营养。

其主要内容为：食品的营养成分及人体需要的营养素；营养素的作用机制和它们之间的相互关系；人体对食品的摄取、消化、吸收、代谢和排泄；营养与膳食问题；营养与疾病防治；以及食品加工对营养素的影响等。

上述最后一点阐述得即是食品加工与营养的关系问题。

由于食品营养学与食品科学或食品工艺学关系密切，可以认为，食品营养学是研究食品对人体的影响，或者是人体以最有益于健康的方式来利用食品的科学。

对于从事食品科学或食品加工的人员来说，则应在了解普通营养学知识的基础上更多地了解食品加工对营养的影响。

食品安全与卫生学研究的主要内容包括食品生产与消费链中有害物质和因素的分析、安全性评价以及控制与管理等。

食品危害是指食品中有可能含有或者被污染对人体健康产生不良后果的物质。

这里所说的危害通常称为食源性危害。

就目前来讲，食源性危害大致可以分为物理性危害、化学性危害以及生物性危害三大类，当前影响较大的危害物主要有以下几种：农业化学控制物质，如兽药、饲料添加剂、农药、化肥、动物激素与植物激素等。

这些物质的残留对食品安全产生着重大的影响。

-兴奋剂（如瘦肉精）、类固醇激素（如己烯雌酚）、镇静剂（如氯丙嗪、利血平）等是目前畜牧业中常见的滥用违禁药品；目前食品中农药残留已成为全球性的共性问题和一些国际贸易纠纷的起因，也是当前我国农畜产品出口的重要限制因素之一；食品添加剂的使用对食品产业的发展起着重要的作用，但若不科学地使用或违章使用会带来很大的负面影响；动植物天然毒素；由食品传播的真菌毒素主要是霉菌（mold）产生的。

它主要包括了黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、杂色曲霉毒素、镰孢菌毒素、展青霉素等。

在我国发生的食源性致病菌食物中毒以沙门菌、变形杆菌和金黄色葡萄球菌食物中毒较为常见，其次为副溶血弧菌、蜡样芽孢杆菌食物中毒等；致病性病毒主要有：轮状病毒、星状病毒、腺病毒、杯状病毒、甲型肝炎病毒和戊型肝炎病毒等。

<<食品营养与安全卫生学>>

编辑推荐

《食品营养与安全卫生学》：普通高等教育“十一五”规划教材·食品科技系列

<<食品营养与安全卫生学>>

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>