

<<饮食营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<饮食营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787310023448

10位ISBN编号：7310023447

出版时间：2005-10

出版时间：南开大学出版社

作者：刘浩宇

页数：219

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>

<<饮食营养与卫生>>

内容概要

营养学是研究人体营养规律及其改善措施的科学，食品卫生学则是从饮食的角度研究可能威胁人体健康的有害因素及预防措施，提高食品卫生质量，保护食用者饮食安全的一门科学。

“民以食为天，食以洁为本”，营养和卫生是食品最重要的属性。

将营养知识、卫生知识与餐饮业发展进步的标志。

本书的编写力求实用、易懂，紧密结合餐饮行业特点，融会贯通。

它既可作为旅游、烹饪及食品专业高职学生用教材，也可作为其他相关专业学生参考用书。

本书是高等职业教育（二年制）系列教材之一，内容涉及营养学、卫生学基础知识及其在餐饮管理、烹饪方面的具体运用，第一章论述人体所需的基本营养成分的功能和人体对营养物质的消化、吸收；第二章讲述不同生理时期的群体营养特点，对群体的营养需求测算，并针对餐饮企业和集中供餐部门，介绍了膳食设计的原则和方法；第三章研究烹调过程中营养成分的变化以及如何选择正确的烹调方法，合理加工，防止营养成分流失；第四章介绍食品原料、食品容器的卫生及选择方法；第五章从实用角度出发，介绍了食物中毒的基本知识及预防和急救措施。

在各章节中都穿插了一些“小阅读”，作为难点和重要知识点的补充，或是相关问题的实例，各章末附有“阅读”，链接本学科的相关内容，使学生了解本学科的相关政策和发展情况。

<<饮食营养与卫生>>

书籍目录

出版说明前言第一章 营养基础知识 第一节 营养素 第二节 营养与能量 第三节 营养素相互作用 第四节 人体对营养物质的消化和吸收 第五节 合理营养 均衡膳食第二章 营养需求及计算 第一节 各类人群营养特点 第二节 营养计算 第三节 膳食设计原则和方法第三章 烹调中食物成分的变化 第一节 蛋白质的变化和合理利用 第二节 脂肪 第三节 碳水化合物 第四节 维生素 第五节 无机盐 第六节 水第四章 食品卫生知识 第一节 食品污染 第二节 食品原料的卫生 第三节 常见原料的卫生识别 第四节 食品容器、包装材料卫生 第五节 饮食卫生管理第五章 食物中毒 第一节 食物中毒的种类 第二节 食物中毒的预防 第三节 发生食物中毒的救护附录1 食物成分表附录2 中国居民膳食能量、蛋白质和碳水化合物参考摄入量附录3 中国居民膳食常量和微量元素参考摄入量参考文献

<<饮食营养与卫生>>

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>