第一图书网, tushu007.com

<<保健食品化学及其检测技术>>

图书基本信息

书名：<<保健食品化学及其检测技术>>

13位ISBN编号：9787501921737

10位ISBN编号：7501921733

出版时间：1998-05

出版时间：中国轻工业出版社

作者：何照范

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

第一图书网, tushu007.com

<<保健食品化学及其检测技术>>

书籍目录

第一部分 总 论
第一章 保健食品的概念
一、保健食品的定义
二、保健食品种类及功能
三、中国保健食品的现状
四、中国保健食品发展的方向
第二章 保健食品功能成分化学
一、功能性甜味剂
二、活性低聚糖
三、活性多糖
四、活性脂
五、活性肽及活性蛋白
六、生物抗氧化剂
七、其他活性物质及乳酸菌制品
第三章 保健食品营养成分化学
一、蛋白质
二、碳水化合物
三、脂肪及脂肪酸
四、维生素
五、水和矿物质
六 膳食纤维
第二部分 功能成分检测技术
第四章 活性低聚糖、多糖
一、果低聚糖含量的测定（HPLC法）
二、大豆低聚糖含量的测定（ODS柱HPLC法）
三、气相色谱法（GC）测定大豆中低聚糖含量
四、麦芽低聚糖组分测定（HPLC法）
五、膳食纤维含量的测定
六、AACc推荐的膳食纤维分析法
七 间接碘量法测定槐耳多糖的含量
八、分光光度法测定枸杞子多糖含量
九、高效液相色谱法（HPLC法）测定香菇多糖
十、分光光度法测定油松果多糖含量
十一、魔芋葡甘聚糖含量测定
十二、咔唑比色法测定果胶含量
十三、气相色谱法（GC）测定食品中糖醇及糖的含量
第五章 活性脂
一、分光光度法测定磷脂含量
二、肌醇磷脂微量分析法
三、间苯二酚法测定神经节苷脂含量
四、气相色谱法（GC）测定花生四烯酸含量
五、GC/MC内标法测定蛋黄磷脂中AA和DHA含量
六、气相色谱法（GC）测定月见草油乳中r－亚麻酸含量
第六章 生物抗氧化成分
一、邻苯三酚自氧化法测定SOD（超氧化物歧化酶）活性

二、化学发光法测定SOD活力及含量
三、羟胺法测定SOD活力及含量
四、谷胱甘肽过氧化物酶（GSH－Px）活力测定
五、三氯化锑比色法测定维生素A含量
六、HPLC法测定维生素A含量
七、比色法测定总胡萝卜素含量
八、胡萝卜素含量比色测定
九、类胡萝卜素含量HPLC法测定
十、β－胡萝卜素含量HPLC法测定
十一、维生素E和胡萝卜素含量测定
十二、维生素E的分光光度法测定
十三、维生素E的荧光测定法
十四、HPLC法测定维生素E含量
十五、维生素C含量测定（2，6－二氯酚靛酚滴定法）
十六、维生素C含量测定（电位法）
十七、维生素C含量测定（紫外快速测定法）
十八、总抗坏血酸含量测定（荧光法）
十九、维生素C含量测定（HPLC法）
二十、分光光度法测定微量硒含量
二十一、分光光度法测定有机锗含量
二十二、茶多酚含量测定（高锰酸钾直接滴定法）
二十三、多酚类含量测定（酒石酸铁比色法）
二十四、儿茶素含量测定（香荚兰素比色法）
二十五、茶儿茶素的分离与测定（纸层析法）
二十六、儿茶素的分离与测定（HPLC法）
二十七、黄酮类化合物总量的测定（氯化铝比色法）
二十八、芦丁含量测定（HPLC法）
二十九、银杏黄酮醇甙含量测定（HPLC法）
三十、银杏内酯A、B、C及白果内酯HPLC法测定
三十一、差式分光光度法测定辅酶Q10含量
三十二、植酸含量测定（分光光度法）
第七章 活性肽及活性蛋白质
一、总谷胱甘肽（GSH）含量的测定（循环法）
二、血清r－球蛋白盐析测定法
三、琼脂扩散法测定血清中IgG、IgA、IgM含量
四、免疫电泳法测定免疫球蛋白含量
第八章 其他活性成分
一、大蒜辣素含量的测定（重量法）
二、齐墩果酸、熊果酸含量测定（HPLC法）
三、薄层扫描法测定绿原酸含量
四、绞股蓝总皂甙含量测定（比色法）
五、薄层色谱法测定甜菊糖甙含量
六、STS改良法测定核酸含量
七、食品中核苷酸含量测定（HPLC法）
八、甜味素含量测定（RP－HPLC法）
九、糖精含量测定（比色法）
十、糖精钠含量测定（HPLC法）

十一、牛磺酸含量测定（HPLC法）
十二、甘草苷含量测定（HPLC法）
第三部分 营养成分检测技术
第九章 蛋白质及氨基酸
一、凯氏定氮法测定蛋白质含量
二、染料结合法测定蛋白质含量
三、改良的双缩脲法快速测定蛋白质含量
四、蛋白质组分的分离与含量的测定
五、蛋白氮和非蛋白氮含量的测定
六、蛋白质效力比值的测定
七、游离氨基氮甲醛快速滴定法
八、游离氨基酸总量的测定（茚三酮法）
九、茚三酮法快速测定赖氨酸含量
十、2－氯－3，5－二硝基吡啶法测定赖氨酸含量
十一、氨基酸及赖氨酸含量的测定（三硝基苯磺酸比色法）
十二、不水解蛋白质直接测定蛋白质中赖氨酸含量
十三、DBL法测定谷物蛋白赖氨酸含量
十四、酶解法比色测定色氨酸含量
十五、酸水解法测定色氨酸含量
十六、不水解蛋白质直接测定色氨酸含量
十七、紫外吸收法测定色氨酸含量
十八、分光光度法测定蛋氨酸含量
十九、蛋氨酸的比色测定（硝普盐法）
二十、苯丙氨酸含量的测定
二十一、多种氨基酸含量的测定（HPLC法）
二十二、多种氨基酸含量的测定（苯基异硫氰酸酯柱前衍生HPLC法）
第十章 碳水化合物
一、旋光法测定谷物种子粗淀粉含量（氯化钙－醋酸法）
二、旋光法测定粗淀粉含量（盐酸水解法）
三、比色法快速测定淀粉含量
四、还原糖、非还原糖及淀粉含量系统分析
五、蒽酮比色法快速测定葡萄糖、果糖、蔗糖及淀粉含量
六、还原糖的快速测定法
七、粗纤维素含量的测定
八、重量法测定粗纤维的含量
第十一章 脂肪及脂肪酸
一、粗脂肪含量的测定（残余法）
二、折光法测定脂肪含量
三、反相纸层析快速法测定油脂脂肪酸含量
四、薄层色谱法分离主要不饱和脂肪酸
五、游离脂肪酸含量的快速测定
六、油折光率的测定
七、油脂酸值的测定
八、油脂皂化值的测定
九、油脂碘值的测定
十、脂肪酸含量的测定（HPLC法）
十一、脂肪酸含量的测定（GC法）

第十二章 维生素
一、维生素A含量的测定（见第六章五六）
二、维生素D含量的测定（HPLC法）
三、胡萝卜素含量的测定（见第六章七～十）
四、维生素E含量的测定（见第六章十二～十四）
五、维生素K1含量的测定（HPLC法）
六、维生素K3含量的测定（HPLC法）
七、维生素C含量的测定（见第六章十五～十九）
八、维生素B1（硫胺素）含量的测定（荧光法）
九、维生素B2（核黄素）含量的测定（荧光法）
十、维生素B1、B2含量的测定（HPLC法）
十一、维生素B6含量的测定（比色法）
十二、维生素B6含量的测定（HPLC法）
十三、烟酸和烟酰胺的测定（AACC法）
十四、烟酸含量测定（HPLC法）
十五、维生素Bc（叶酸）含量的测定
十六、胆碱含量的测定（雷氏盐法）
十七、维生素B12含量的测定（微生物法）
十八、泛酸含量的测定（微生物法）
十九、泛酸含量的测定（HPLC法）
二十、生物素含量的测定（微生物法）
第十三章 水分及矿物元素的测定方法
一、水分测定法
二、胶体束缚水及自由水含量的测定
三、灰分含量的测定
四、络合滴定法测定钙含量
五、硫氰酸钾比色法测定铁含量
六、磷含量比色测定法
七、铜、锌、钴含量的系统分析法
八、催化和分光光度法测定痕量碘和锰含量
九、利用氟离子选择性电极测定氟的含量
十、硫氰酸比色法测定钼含量
十一、利用醌茜素试剂比色测定硼
十二、锌含量的测定（双硫腙比色法）
十三、铜含量的测定（二乙硫代氨甲酸钠比色法）
十四、铜、锌含量的测定（原子吸收分光光度法）
十五、钙、镁、铁、锰、铜、锌含量的测定（原子吸收法）
十六、钾和钠含量的测定（火焰光度法）
第四部分 有害成分检测技术
第十四章 有害成分
一、简易鉴定油菜籽芥酸含量的测定
二、油菜籽硫代葡萄糖甙快速测定技术（3，5－二硝基水杨酸法）
三、油菜籽（饼）中硫葡萄糖甙总量的快速测定
四、比色法测定单宁的含量
五、快速络合滴定法测定单宁的含量
六、自由棉酚含量的测定（比色法）
七、棉籽蛋白中游离和总棉酚含量测定（HPLC法）

八、大豆胰蛋白酶抑制物活性的测定（AACC法）
九、HPLC法测定黄曲霉毒素B1的含量
十、比色法测定亚硝胺类化合物
十一、HPLC法测定亚硝胺类化合物的含量
十二、食品中苯并芘的简易快速测定
十三、多环芳烃（PHA）类化合物含量测定（HPLC法）
十四、原子吸收分光光度法测定砷的含量
十五、原子吸收分光光度法测定铅的含量
十六、火焰原子吸收法测定痕量铅 镉含量
附录一
推荐的每日膳食中营养素供给量
附录二
每日膳食中微量元素和电解质的安全及适宜的摄入量
附录三
平衡膳食、合理营养、促进健康
主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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