

<<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>

<<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 γ -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

<<保健食品化学及其检测技术>>

- 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 γ -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)

<<保健食品化学及其检测技术>>

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)

<<保健食品化学及其检测技术>>

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(双硫脲比色法)
- 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)

<<保健食品化学及其检测技术>>

- 八、大豆胰蛋白酶抑制物活性的测定 (AACCC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

<<保健食品化学及其检测技术>>

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>