

<<实用食物营养成分分析手册>>

图书基本信息

书名：<<实用食物营养成分分析手册>>

13位ISBN编号：9787501957118

10位ISBN编号：7501957118

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工

作者：杨月欣

页数：236

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>

<<实用食物营养成分分析手册>>

内容概要

食物营养成分分析是一门研究食物的组成及含量的方法和原理的科学，食物营养成分的数据是描述食物中营养素分布和含量的资料。

定量了解食物或食品中营养素含量的多寡，是食物资源的利用和开发、食品工业生产质量控制、食品检测和监督、农业生产和商业流通等发展的基础和技术支持；也是了解人群的营养状况，评价膳食的营养质量，设计和实施营养改善计划所必不可少的依据。

随着化学分析新技术和营养学新理论的飞速发展，营养成分的分析和测定技术发生了较大的进步，许多灵敏度高、技术先进的方法得到广泛应用；这些进步促进了人们对食物中未知成分的不断发现，及对原有营养素或成分的更加深入的研究。

例如碳水化合物、膳食纤维的分析测定技术，促进了其组成成分和分类学认识的改变。

许多以前较难测定的营养成分，如叶酸、生物素、胆碱、可溶性膳食纤维等，随着对其测定数据的日益积累和方法学的完善，他们的功能性质及其对人类的营养作用已受到了广泛关注。

另外，新资源食品、功能性食品的兴起，使得食物营养成分和功能因子的测定成为必需，营养成分的分析也从科学研究走上产品营养标签、监督检测、出据证据等的法律文件的高度。

1991年我们曾经出版了《食物营养成分测定方法》一书，2002年出版了《实用食物营养成分分析手册》。

在过去的15年中，它给食品分析工作者带来较大的帮助，现仍有不少读者索求此书。

因近年分析技术的进步，特别是中国即将实施营养标签管理，为此我们再版了此书。

这是我们在整理归档国家食品标准和、国际法典委员会（CAC）和美国公职分析化学家协会（AOAC）方法接轨的基础上编写而成的，全部编写人员均为本方法的实际操作人员和国家标准的撰写者。

希望编写中的注释部分能让读者有“实用”之感。

它是一本现代的、能与国际标准方法接轨的应用手册，是从事食品营养成分分析的实验室人员，包括食品卫生监督、食品工业、营养学研究、大专院校有关人员的必备工具书。

<<实用食物营养成分分析手册>>

书籍目录

第一章 食物营养的基础知识第一节 能量和营养素第二节 食物中的营养素第三节 营养素参考数值第二章 食物分析基础知识第三章 宏量营养素的分析第一节 食物中能量的测定第二节 蛋白质及氨基酸的测定方法第三节 碳水化合物的测定方法第四节 食物中脂肪、脂肪酸及胆固醇的测定方法第四章 脂溶性维生素第一节 胡萝卜素的测定方法第二节 维生素A和维生素E的测定方法第三节 维生素A的测定方法（比色法）第四节 维生素D的测定方法（高效液相色谱法）第五节 维生素K的测定方法第五章 水溶性维生素第一节 维生素B1（硫胺素）的测定方法第二节 维生素B2（核黄素）的测定方法（硅镁吸附剂净化荧光法）第三节 维生素B3的测定方法第四节 维生素B12的测定方法（微生物测定法）第五节 维生素C（抗坏血酸）的测定方法第六节 维生素PP（烟酸）的测定方法第七节 叶酸的测定方法（微生物测定法）第八节 生物素的测定方法（微生物测定法）第九节 泛酸的测定方法（微生物测定法）第十节 总胆碱测定方法第六章 灰分及无机成分第一节 灰分的测定方法第二节 钙的测定方法第三节 磷的测定方法第四节 钾、钠的测定第五节 铁、铜、锰、镁、锌的测定方法第六节 硒的测定方法第七节 铅的测定方法（石墨炉原子吸收光谱法）第八节 汞的测定方法第九节 砷的测定方法第十节 氟的测定方法第十一节 镉的测定方法（石墨炉原子吸收光谱法）第十二节 碘的测定方法第十二节 水溶性氯化物的测定方法第七章 分析检测常用数据附录一、食品营养强化范围参考二、保健食品标识规定三、预包装特殊膳食用食品标签通则四、关于印发《营养素补充申报与审评规定（试行）》的通告五、美国和欧盟对主要营养素含量声明的定义六、美国新营养标签版式七、国际单位制的基本单位八、元素周期表参考文献

<<实用食物营养成分分析手册>>

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>