第一图书网, tushu007.com

# <<健康食品资源营养与功能评价>>

## 图书基本信息

书名：<<健康食品资源营养与功能评价>>

13位ISBN编号：9787501958610

10位ISBN编号：7501958610

出版时间：2007-4

出版时间：中国轻工业

作者：张炳文

页数：292

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

## 内容概要

该书结合作者多年来发表的相关论著(文)，围绕中医食疗学、经典营养科学、现代营养科学，对食品资源与人体健康的关系作了多层次的论述，特别是对近几年营养科学研究的热门——食品资源中含有的功能因子进行了较为细致的讲述。
对常见的健康食品资源，从中医食疗角度对其功用等作了概述；从传统营养学角度对其含有的6大传统营养素进行了概述；特别是从现代保健科学角度，对其含有的功能活性成分对人体的健康功能做了深入浅出的系统讲述。
内容涉及谷类、豆类、蔬菜、水果、水产品等常见的健康食品资源，其中不乏药食兼用类资源。
　　本书可作为营养师培训，食品加工业、农产资源研发部门、餐饮行业等领域的人员学习和查阅的手册，也可作为食品科学相关专业本、专科生以及研究生的教学参考书，对普通消费者也是一本很好的健康食品资源选购的指南读物。

## 书籍目录

第一章　绪论　第一节　健康食品资源的概念与分类　第二节　健康食品资源的食疗价值　第三节　健康食品资源的营养价值　第四节　健康食品资源的功能价值第二章　健康食品资源的营养与功能评价基础　第一节　中华传统食疗学与现代营养科学简介　第二节　从现代营养学角度认识味、形、气、精、五脏相关学说　第三节　从现代营养学角度认识食饮有节　、五味调和学说　第四节　从现代营养学角度认识医疗、食养结合学说　第五节　从现代营养学角度认识食物的性味归经学说　第六节　从现代营养学角度认识饮食的宜忌学说　第七节　中华食疗与营养保健科学技术学的发展第三章　健康食品资源的功能因子概述　第一节　多不饱和脂肪酸　第二节　磷脂类　第三节　牛磺酸　第四节　维生素类　第五节　多酚类化合物　第六节　功能性低聚糖与生物多糖类　第七节　膳食纤维类　第八节　皂苷类　第九节　三萜酸类　第十节　其他类第四章　粮谷类资源　第一节　谷类食品资源　第二节　豆类资源　第三节　薯类资源第五章　蔬菜类资源　第一节　种子植物类蔬菜　第二节　食用菌类蔬菜-第六章　果品类资源　第一节　概述　第二节　常见鲜果类资源　第三节　常见于果类资源第七章　水产资源　第一节　水产资源的营养与功能价值概述　第二节　鱼类原料　第三节　其他水产类资源第八章　健康食品资源的开发与科学饮食　第一节　加工与贮存对食品资源营养与功能价值的影响　第三节　对健康食品资源的开发利用与研究　第三节　科学饮食与健康　第四节　解读常见的保健（功能）食品参考文献

## 编辑推荐

《健康食品资源营养与功能评价》由中国轻工业出版社出版。

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