

<<食品营养>>

图书基本信息

书名：<<食品营养>>

13位ISBN编号：9787501960156

10位ISBN编号：7501960151

出版时间：2007-8

出版时间：中国轻工业

作者：杨君 编

页数：268

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>

<<食品营养>>

内容概要

为了适应高职教育蓬勃发展的需要,突出高等职业教育的特色,为适应食品专业以就业为指导方针的新趋势,新编高职高专《食品营养》教材,尽可能满足食品各专业需要,成为实用性强的新型教材。

本教材在编写中理论以“必须、够用”为度,强调理论联系实际,强化应用,尽可能反映食品营养与健康关系的新成果。

本书特别强调与实践相结合,培养学生的应用能力,尤其是各种营养素与人体健康的关系都得以充分体现,做到具体而实用;根据存在营养不良,尤其是现代人营养过剩现象突出的情况,本书加强了营养配餐的内容,为人们提供饮食方面的指导,要求学生掌握营养餐的设计及各类人群的营养,并了解营养与疾病的关系;现代人比较讲求生活质量,本书在介绍特殊人群营养及膳食的基础上,专门介绍了保健食品与营养强化食品,最后介绍了营养调查与营养监测。

本书共分为九章,内容包括绪论、能量与营养素、平衡营养与合理膳食、特殊人群的营养与膳食、餐饮营养基本知识、营养与健康、食品的营养强化、保健食品、社区营养等。

本书由广东农工商职业技术学院杨君副教授主编,华南农业大学食品学院孙远明教授及湖南科技职业学院刘用成教授主审。

第一章由广东农工商职业技术学院杨君副教授编写;第二章由广东农工商职业技术学院黄丽老师编写;第三章由河南信阳农业高等专科学校严佩风副教授编写;第四章由河南漯河职业技术学院党玮老师编写;第五章由徐州工业职业技术学院刘海涛老师编写;第六章由深圳职业技术学院任莉莉老师编写;第七章、第八章、第九章由山东淄博职业技术学院杨桂云副教授编写。

全书由杨君副教授统稿及校正,黄丽老师参与了本书的修改工作。

在本书的编写过程中还得到了华南农业大学雷红涛老师的大力支持和帮助,在此一并致谢。

本书适用于高职高专食品、生物类各专业,同时兼顾旅游与酒店专业,也可作为其他人员工作及生活中的参考资料。

由于书中内容涉及面较广,作者水平有限,不妥及错误之处在所难免,敬请读者批评指正。

<<食品营养>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品营养的有关概念及与人类健康的关系 一、食品及营养的有关概念 二、合理营养与人类健康的关系 第二节 食品营养的发展及其研究任务 一、世界食品营养的概况 二、我国食品营养的发展状况 三、食品营养的研究任务、内容和方法 第二章 能量与营养素 第一节 营养与能量平衡 一、能量的作用与意义 二、食物能值与生理能值 三、人体的能量需求 第二节 蛋白质与氨基酸 一、蛋白质的类型 二、蛋白质的生理功能 三、氨基酸 四、人体对蛋白质和氨基酸的需求 五、食物蛋白质营养价值的评价 六、蛋白质的供给及食物来源 七、蛋白质、氨基酸与人体健康 第三节 脂类 一、脂类类型及相关性质 二、脂类的生理功能 三、必需脂肪酸、磷脂和胆固醇 四、脂类营养价值的评价 五、脂肪的供给及食物来源 六、脂类与人体健康 第四节 碳水化合物 一、可消化利用的碳水化合物 二、膳食纤维 三、碳水化合物及膳食纤维与人体健康 第五节 维生素 一、脂溶性维生素 二、水溶性维生素 第六节 水 一、水的生理功能 二、水的需要量与来源 三、水与人体健康 第七节 矿物质 一、概述 二、重要的矿物质元素 第三章 平衡营养与合理膳食 第一节 平衡营养与合理膳食 一、平衡营养、合理膳食及其与人体健康的关系 二、我国居民膳食结构的现状与调整 第二节 我国的膳食指南——中国居民膳食宝塔 一、膳食指南及其由来 二、我国的膳食指南 三、中国居民平衡膳食宝塔的构成和使用 第三节 营养食谱的制定 一、确定膳食营养供给量标准 二、制定营养食谱的计算方法 三、营养配餐的原则及应用 第四章 特殊人群的营养与膳食 第一节 特定人群的营养和膳食 一、婴幼儿的合理营养与膳食 二、儿童和青少年的合理营养与膳食 三、老年人的合理营养与膳食 四、孕妇、乳母的合理营养与膳食 第五章 餐饮营养基本知识 第六章 营养与健康 第七章 食品的营养强化 第八章 保健食品 第九章 社区营养 附录 参考文献

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>