

<<食品营养与卫生学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生学>>

13位ISBN编号：9787501960316

10位ISBN编号：7501960313

出版时间：2007-9

出版单位：轻工业

作者：李凤林，夏宇主编

页数：258

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>

<<食品营养与卫生学>>

内容概要

本书主要介绍了食物的体内过程、营养学基础、各类食品的营养价值、不同人群的营养、强化食品与保健食品、社区营养、营养配餐、食品污染及其预防、食品卫生监督管理及各类食品卫生、食物中毒及其预防等内容。

本书内容丰富，通俗易懂，可读性强。

本书适合作为高等职业技术学院食品及相关专业的教材，也可作为食品生产企业、食品科研机构有关人员的参考书。

<<食品营养与卫生学>>

书籍目录

绪论 一、食品营养与卫生学的概念 二、营养学的形成和发展 三、食品卫生学的起源以及发展 四、食品营养与卫生学的研究任务、内容及方法第一章 食物的消化和吸收 第一节 消化系统的组成与功能 一、口腔 二、咽喉、食道 三、胃 四、小肠 五、大肠 六、主要营养物质的消化 第二节 食物的吸收 一、吸收部位 二、吸收形式 三、主要营养物质的吸收第二章 食品营养学基础 第一节 蛋白质 一、蛋白质的生理功能 二、氮平衡 三、氨基酸和必需氨基酸 四、食物蛋白质的营养评价 五、蛋白质的互补作用 六、蛋白质供给量及食物来源 第二节 脂类 一、脂类的分类 二、脂肪酸和必需脂肪酸 三、磷脂和胆固醇 四、脂类的生理功能 五、脂肪营养价值的评价 六、脂类供给量及食物来源 第三节 碳水化合物 一、碳水化合物的分类 二、膳食纤维 三、碳水化合物的生理功能 四、碳水化合物的供给量及食物来源 第四节 热能 一、概述 二、能量来源 三、人体热能的需要 四、能量的食物来源及供给量 第五节 矿物质和水 一、矿物质概述 二、钙 三、磷 四、镁 五、铁 六、碘 七、锌 八、硒 九、铜 十、水 第六节 维生素 一、概述 二、维生素A 三、维生素D 四、维生素E 五、维生素K 六、维生素B1 七、维生素B2 八、烟酸 九、维生素B6 十、叶酸 十一、维生素B12 十二、维生素C 十三、泛酸、胆碱、生物素第三章 各类食品的营养价值第四章 不同人群的营养第五章 强化食品与保健食品第六章 社区营养第七章 营养配餐第八章 食品污染及其预防第九章 食品卫生监督管理及各类食品卫生第十章 食物中毒及其预防参考文献

<<食品营养与卫生学>>

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>