

<<食品化学与营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学与营养学>>

13位ISBN编号：9787501960729

10位ISBN编号：7501960720

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业

作者：马力 编

页数：493

字数：635000

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>

<<食品化学与营养学>>

内容概要

2000年以后,各高校相继实行弹性学制和学分制,由于方方面面的原因,专业课时量受到严重挤缩。而食品化学、食品营养学又是食品科学与工程传统教学计划中的经典课程,教学内容多、和其它课程关联性强,交叉重复的地方多,在实际教学中往往因重复讲授浪费了不少课时,也不利于学生对知识和技能的掌握。

本教材编写过程中贯穿了以下几个方面的指导思想与安排; 第一,以讲授构成食品的各种组分为主线,将食品化学、食品营养学的相关内容穿插其中,保证了食品化学、食品营养学两门课程的基本概念、基本技术原理等基础知识的介绍,所有知识点不因课程整合而减少。

第二,在介绍两门课程基础知识点的过程中,着重介绍营养素在现代食品储藏加工中的理论性质和营养价值变化的应用实例。

力争做到理论与实践相结合,以培养学生运用所学知识分析和解决实际问题的能力。

第三,内容上突出“新”字,尽量把学科前沿知识和新成果、新技术介绍给学生,拉近学生与现代学科发展的距离。

<<食品化学与营养学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品化学 第二节 食品营养学 第三节 本教材的内容、教学目标和要求第二章 食物的体内代谢 第一节 人体消化系统 第二节 消化和吸收生理 第三节 营养物质的体内运输第三章 糖类 第一节 能量概述 第二节 食品中的主要糖类及理化性质 第三节 糖类的主要生理功能 第四节 加工贮存对糖类营养价值的影响第四章 脂类 第一节 概述 第二节 命名 第三节 分类 第四节 油脂的物理特性 第五节 脂类的化学性质 第六节 油脂加工化学 第七节 脂类在食品风味中的作用第五章 蛋白质、氨基酸、酶 第一节 概述 第二节 氨基酸的物理化学性质 第三节 蛋白质的一般物理化学性质 第四节 非普通蛋白质的来源 第五节 食品蛋白质在加工和贮藏中的变化 第六节 酶第六章 水、矿物质和维生素第七章 食物中的功能成分第八章 食品中的其它成分第九章 各类食物的营养价值及其加工特性第十章 不同生理状况及特殊环境条件下人群的营养与食品第十一章 营养与健康第十二章 食品的营养强化与保健食品第十三章 合理营养与膳食指南参考文献

<<食品化学与营养学>>

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>