

<<功能性食品学>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品学>>

13位ISBN编号：9787501979646

10位ISBN编号：7501979642

出版时间：2011-4

出版时间：轻工

作者：郭

页数：266

字数：404000

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>

<<功能性食品学>>

内容概要

本书囊括了作者多年的教学经验和科研成果，此次出版的中文版，在对原版书各章进行编译整理的基础上，增加了部分新内容。

本书系统全面地介绍了功能食品的定义、历史和发展趋势，阐明了部分功能食品的功效，包括抗氧化剂、膳食纤维、益生菌素与益生菌、功能性脂肪酸以及维生素与矿物质，讨论了大豆及其制品的化学与健康作用，涉及运动饮料的生物化学与配方问题，以及人乳的化学、婴儿配方乳粉的配方工艺和功能性乳制品以及功能食品法规等内容。

本书作者郭明若教授在功能性制品、益生菌和共生乳饮料、酸奶、发酵燕麦食品、婴儿配方食品化学与组分相互作用等研究领域处于世界领先地位。

本书可作为高等学校食品科学专业及相关专业的教材，同时可供功能食品相关行业的研究人员参考。

<<功能性食品学>>

书籍目录

- 第一章 绪言
- 第二章 抗氧化剂和富含抗氧化剂的食物
- 第三章 膳食纤维和富含膳食纤维的食物
- 第四章 益生菌素与益生菌
- 第五章 脂类及与脂类有关的功能性食品
- 第六章 作为功能性成分的维生素和矿物质元素
- 第七章 大豆功能食品
- 第八章 运动饮料
- 第九章 人乳和婴儿配方食品及功能性乳制品
- 第十章 功能性食品法规
- 第十一章 功能性食品实验技术
- 实验一 冰茶制作
- 实验二 共生酸奶和酸奶饮料制作
- 实验三 运动饮料制作
- 实验四 豆乳和豆腐的制作

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>