

<<功能性食品典型配方和关键技术>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品典型配方和关键技术>>

13位ISBN编号：9787502349745

10位ISBN编号：750234974X

出版时间：2005-4

出版时间：科学技术文献出版社

作者：郑建仙

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>

<<功能性食品典型配方和关键技术>>

内容概要

《功能性食品典型配方和关键技术》内容简介：功能性食品是新世纪食品工业的发展趋势和开发重点，有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。

《功能性食品典型配方和关键技术》第1~22章系统论述具有美容、减肥、抗衰老、增强免疫、调节血脂、调节血糖、调节血压、抗疲劳、抗辐射、耐缺氧、润肠通便、调节肠道菌群、抗肿瘤、保护肝脏、改善骨质疏松、改善营养性贫血、促进生长发育、改善记忆、改善视力、改善睡眠、清咽润喉等保健作用的功能性食品，以及营养素补充剂的典型配料、典型配方和典型配料生产的关键技术；第23章讨论功能性食品的营销和市场动态，包括广州保健品消费市场调查、欧洲功能性食品产业的市场动态、美国功能性食品产业的市场动态。

《功能性食品典型配方和关键技术》立足科学性、实用性、简明性、启发性和可读性原则，对今后相当长时间内功能性食品工业的发展都具有重要的指导意义，可供食品科学、营养卫生、医药科学、生物化工等领域科研、生产单位从业人员和管理决策人员参考，对相关学科的院校师生也有重要的参考价值。

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>