

<<现代食品营养与安全>>

图书基本信息

书名：<<现代食品营养与安全>>

13位ISBN编号：9787502593001

10位ISBN编号：7502593004

出版时间：2007-4

出版单位：化学工业

作者：宋宏新

页数：260

字数：426000

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>

## <<现代食品营养与安全>>

### 内容概要

民以食为天，食以安为本。

食品消费者常有这样的质疑：今天的食物是否有营养，是否安全？

为了保证身体良好的生长发育和健康状态，如何选择营养安全的食品？

如何合理搭配各种食品？

如何达到膳食的营养平衡？

简单地说就是“吃什么”、“吃多少”、“怎么吃”。

食品的营养与安全性问题已成为公众媒体关注的焦点，是各级政府要严肃面对、认真解决的关系到国计民生的大事。

本书将食品营养学与食品安全性有机地结合起来，以食品为中心，从生产经营监控与消费指导阐述问题，关注了食品营养与安全新的发展动向，普及与提高并重。

营养学部分（第一章至第七章）以营养生理基础与能量平衡原理为基础，将主要营养素分为蛋白质、脂类、糖类和膳食纤维、水与矿物质、维生素和非传统营养素几个主题，讨论了营养素的功能、缺乏与过剩危害、食物供应及强化，以食物成分表及其数据库为重点阐述了食物营养特点及保健食品、营养强化食品的内容，将营养与安全有机结合，将能量评价与过剩、单纯糖及甜味剂、脂肪等问题融入相应的章节。

食品安全性部分（第八章至第十一章）主要从食品安全性评价、天然有毒物质与食物过敏、食品的生物污染和化学污染四个方面阐述污染的来源、危害与控制，强化了天然毒物、食物过敏的内容。

从农场到餐桌的全程质量控制（第十二章）是生产供应营养安全食品的关键，包括原料生产（无公害食品、绿色食品和有机食品），加工（GMP、HACCP和QS）和流通领域的保障与监督管理体系。

食品的标准、标签（第十三章）及相关法规的建立健全是保障安全的技术指南和法律依据。

通过膳食指南与食物指导方案（第十四章）对居民进行合理营养、平衡膳食和良好生活习惯的科学指导是实现营养健康的必由之路。

## &lt;&lt;现代食品营养与安全&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、概述 二、营养安全食品的基本属性 三、食品营养学 四、食品安全性 五、食品营养与安全的质量控制 六、合理营养, 平衡膳食第一章 营养生理基础与能量平衡 第一节 消化系统与食品的消化吸收 一、食物的消化与吸收 二、重视消化道保健, 提高营养水平 第二节 膳食营养素参考摄入量 一、人体所需要的营养素 二、人体营养素需要量的概念 三、中国居民膳食营养素参考摄入量 第三节 能量与营养平衡 一、人体能量平衡及其意义 二、产能营养素的能值与测定 三、人体的能量消耗 四、人体一日能量需要的确定 五、人体能量供给与食物来源第二章 蛋白质与氨基酸 第一节 蛋白质与氨基酸的营养功能 一、蛋白质的生理功能 二、氨基酸与必需氨基酸 三、肽、多肽与蛋白质的结构和功能特点 第二节 蛋白质的消化吸收与氮平衡 一、蛋白质的消化与吸收 二、人体氮平衡与蛋白质需要量 第三节 食物蛋白质的营养评价 一、蛋白质的含量与营养学分类 二、蛋白质的消化率与利用率 三、蛋白质的化学评价 第四节 蛋白质的推荐摄入量与食物来源 一、蛋白质与氨基酸的推荐摄入量 二、蛋白质食物来源与营养特点 三、食物加工与蛋白质营养第三章 脂类 第一节 脂类的营养作用 一、人体脂类的分布与特点 二、脂类的生理功能 三、食物中脂类的作用 第二节 脂类的消化、吸收及转运 一、脂蛋白的特点 二、脂类的吸收与转运 第三节 重要脂类的结构特点与营养 一、甘油三酯与脂肪酸 二、磷脂与固醇类 第四节 食用脂肪加工保藏中的营养安全问题 一、食用油脂的加工方法与安全 二、脂肪在高温下的热分解与聚合 三、脂肪的氧化酸败 四、油脂污染和天然有害物质及其控制 第五节 脂类的供给与食物来源 一、脂类的供给量 二、脂类的食物来源第四章 糖类与膳食纤维 第一节 糖类物质的分类与特点 一、糖类物质的营养学分类 二、糖 三、寡糖 四、多糖 第二节 膳食纤维及其生理功能 一、膳食纤维的种类 二、膳食纤维的生理作用 三、膳食纤维的供给量与食物来源 第三节 糖类的生理功能与食品中的甜味物质 一、糖类的消化吸收与血糖 二、糖的生理功能 三、食品的甜味及甜味剂 第四节 糖类的供给与食物来源 一、糖类的适宜摄入量 二、糖类的食物来源与营养特点 三、糖尿病人的糖类营养第五章 水与矿物质 第一节 水 一、水的功能 二、水的平衡 三、饮用水的种类与安全 .....第六章 维生素第七章 非传统营养素第八章 食品安全性评价及其原理第九章 食品中的天然有毒物质第十章 食品的生物污染及其控制第十一章 食品的化学污染及其控制第十二章 食品生产流通全程质量安全控制第十三章 食品标准与食品标签第十四章 膳食指南与食物指导方案参考文献

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>