

<<水产品营养与安全>>

图书基本信息

书名：<<水产品营养与安全>>

13位ISBN编号：9787502596088

10位ISBN编号：7502596089

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业

作者：林洪

页数：183

字数：271000

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>

## <<水产品营养与安全>>

### 内容概要

本书从水产品资源利用和开发的角度，对其营养及安全性进行了系统论述。

全书分为水产品营养和水产品安全两大部分，前者主要论述了水产品中的主要营养成分，即蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及矿物质；后者主要论述了水产品中的危害成分，即天然有毒有害成分、生物性染污、农兽药残留、环境中持续性危害化合物。

本书可以作为高等学校的食品专业研究生教学辅助教材，也可作为从事水产品开发科研工作者的参考用书，以及水产品加工企业的技术资料。

## &lt;&lt;水产品营养与安全&gt;&gt;

## 书籍目录

- 绪论第一章 蛋白质 1.1 蛋白质营养学概述 1.1.1 蛋白质的组成与分类 1.1.2 蛋白质的功能  
1.1.3 氨基酸 1.1.4 蛋白质和氨基酸的代谢 1.1.5 氮平衡及其影响因素 1.1.6 蛋白质营养状况评价  
1.1.7 蛋白质的供给及食物来源 1.2 水产品蛋白质 1.2.1 水产品中的蛋白质 1.2.2 水产品氨基酸  
1.2.3 水产品蛋白质营养评价 1.3 蛋白质的安全性 1.3.1 蛋白质营养不良 1.3.2 蛋白质过量的危害  
1.3.3 过敏原蛋白第二章 脂质 2.1 脂质的种类和性质 2.1.1 脂质的种类 2.1.2 油脂的化学性质  
2.1.3 脂质的营养特性 2.2 脂肪酸 2.2.1 饱和脂肪酸 2.2.2 不饱和脂肪酸 2.2.3 必需脂肪酸  
2.3 脂质的消化和吸收 2.3.1 脂肪的消化 2.3.2 脂肪的吸收与重新酯化 2.3.3 脂肪的中间代谢  
2.4 水产品的脂质及营养特性 2.4.1 水产品脂质成分的分类和结构 2.4.2 多不饱和脂肪酸的营养特性  
2.5 几种常见的多不饱和脂肪酸 2.5.1 EPA、DHA 2.5.2 花生四烯酸 2.5.3 共轭亚油酸 2.6 脂质的安全性  
2.6.1 油脂在加工与贮藏过程中的变化 2.6.2 反式脂肪酸 2.6.3 卤化脂肪酸 2.6.4 胆固醇 2.6.5 脂肪酸平衡问题  
第三章 碳水化合物 3.1 碳水化合物的组成及营养 3.1.1 碳水化合物组成 3.1.2 碳水化合物的营养  
3.2 海藻多糖 3.2.1 海藻多糖的种类、分布和性状 3.2.2 海藻多糖的生物活性 3.3 海藻膳食纤维  
3.3.1 膳食纤维的特性及资源分布 3.3.2 海藻膳食纤维制品的成分及毒性评价 3.3.3 海藻膳食纤维的功能  
3.4 水产动物中的碳水化合物 3.4.1 鱼贝类的糖原 3.4.2 其他水产动物多糖 3.5 低聚糖的安全性  
第四章 维生素 4.1 类胡萝卜素 4.1.1 类胡萝卜素的性质 4.1.2 水产品中类胡萝卜素的营养特性  
4.2 维生素A 4.2.1 维生素A的性质、吸收与代谢 4.2.2 水产品中维生素A的营养特性  
4.3 维生素D 4.3.1 维生素D的性质、吸收与代谢 4.3.2 水产品中维生素D的营养特性  
4.4 维生素E 4.4.1 维生素E的性质、吸收与代谢 4.4.2 水产品中维生素E的营养特性  
4.5 维生素C 4.5.1 维生素C的性质、吸收与代谢 4.5.2 水产品中维生素C的营养特性  
4.6 维生素B1 4.6.1 维生素B1的性质、吸收与代谢 4.6.2 水产品中维生素B1的营养特性  
4.7 维生素B2 4.7.1 维生素B2的性质、吸收与代谢 4.7.2 水产品中维生素B2的营养特性  
4.8 其他维生素 4.8.1 尼克酸 4.8.2 泛酸 4.8.3 叶酸 4.8.4 生物素 4.8.5 肌醇  
4.8.6 维生素B6 4.8.7 维生素B12第五章 矿物质 5.1 钙 5.1.1 钙的分布、吸收与代谢  
5.1.2 水产品中的钙及营养特性 5.2 碘 5.2.1 碘的性质、吸收与代谢 5.2.2 水产品中的碘及营养特性  
5.3 硒 5.3.1 硒的性质、吸收与代谢 5.3.2 水产品中的硒及营养特性第六章 天然有毒有害成分  
6.1 鱼类毒素 6.1.1 河豚毒素 6.1.2 组胺 6.1.3 西加毒素 6.2 贝类毒素 6.2.1 麻痹性贝毒  
6.2.2 腹泻性贝毒 6.2.3 神经性贝毒 6.2.4 健忘性贝毒 6.3 其它毒素 6.4 毒素的监控  
6.5 有毒脏器第七章 生物污染危害 7.1 微生物污染 7.1.1 致病菌 7.1.2 细菌总数及大肠菌群  
7.1.3 病毒 7.1.4 现代微生物检测技术 7.2 寄生虫 7.2.1 水产品中常见寄生虫 7.2.2 水产品中寄生虫的检测方法  
7.2.3 防止寄生虫感染的途径第八章 农兽药残留的危害 8.1 农药残留 8.1.1 农药残留现状  
8.1.2 有机氯农药残留及其毒性 8.2 渔药残留 8.2.1 渔药残留的来源 8.2.2 渔药残留的危害  
8.2.3 常见渔药残留及其危害第九章 环境中持续性危害化合物 9.1 重金属 9.1.1 砷 9.1.2 镉  
9.1.3 铅 9.1.4 汞 9.1.5 锡 9.1.6 铜 9.2 有机物 9.2.1 多氯联苯 9.2.2 二噁英 9.2.3 多环芳烃附表参考文献

<<水产品营养与安全>>

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>