

## <<功能性食品设计与评价>>

### 图书基本信息

书名：<<功能性食品设计与评价>>

13位ISBN编号：9787502631505

10位ISBN编号：750263150X

出版时间：2009-6

出版时间：中国计量出版社

作者：白新鹏

页数：310

字数：503000

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>

## <<功能性食品设计与评价>>

### 内容概要

本书主要介绍功能性食品理论基础，设计原理及方法，功能性食品检测及评价方法和手段，功能性食品的申报程序和生产质量控制等内容。

全书共分九章，分别为：功能性食品概论；功能性食品主要功效成分；中国居民膳食营养素参考摄入量；功能性食品的设计与开发；功能食品评价的基本原理与方法；保健食品通用标准和标识规定；保健食品评审技术规程；保健食品生产的先进技术；保健食品生产的规范要求。

本书可作为大专院校相关专业的教材，亦可供保健食品生产营销企业及相关管理部门参考使用。

## &lt;&lt;功能性食品设计与评价&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 功能性食品概论 第一节 功能性食品的开发意义 一、健康与疾病 二、饮食与健康  
三、饮食营养与疾病的关系 第二节 功能性食品的基本概念 一、功能食品的定义 二、  
功能食品分类 三、功能食品的作用(功能) 四、食品、功能食品与医药品的区别 五、功能  
食品的常用原料 六、功能食品的理论基础 七、功能食品制作工艺 八、功能食品的安全性  
与功能性评价 第三节 功能性食品发展概况 第四节 功能性食品的管理 第五节 我国功能食品  
发展的方向 本章小结 复习思考题第二章 功能性食品主要功效成分 第一节 生物活性寡肽与蛋  
白质 一、生物活性肽基本概念与应用状况 二、活性蛋白的基本概念及应片 第二节 活性多  
糖 一、膳食纤维 二、真菌多糖 第三节 功能性甜味剂 一、功能性单糖 二、功能性  
低聚糖 三、多元糖醇 四、强力甜味剂 第四节 功能性油)指 一、多不饱和脂肪酸 二  
、磷j旨 三、脂肪替代物 第五节 自由基清除剂 一、自由基理论 二、自由基清除剂 第  
六节 益生菌 第七节 其他功效成分 一、酚类成分 二、类异戊二烯衍生物 三、以蛋白  
质或氨基酸为基础的衍生物 本章小结 复习思考题第三章 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)  
第一节 中国居民膳食营养素参考摄入 .....第四章 功能性食品的设计与开发第五章 功能食  
品评价的基本原理与方法第六章 保健(功能)食品通用标准和标识规定第七章 保健食品评审技术  
规程第八章 保健食品生产的先进技术第九章 保健食品生产的规范要求附录 保健(功能)食品通  
用标准参考文献

<<功能性食品设计与评价>>

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>