

<<天然保健食品及食疗的研究与应用>>

图书基本信息

书名：<<天然保健食品及食疗的研究与应用>>

13位ISBN编号：9787506734028

10位ISBN编号：7506734028

出版时间：2006-5

出版时间：中国医药科技出版社

作者：陈长洲

页数：373

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>

## <<天然保健食品及食疗的研究与应用>>

### 内容概要

本书论述了中医药理论指导研究、开发天然保健食品和食疗的特点、优势、思路、配方设计，以及相关制备新技术。

同时介绍了卫生部允许用作保健食品的物品200多种，以及民间习惯用作食疗的一些中药，对这些中药的保健功能、使用注意事项、用作保健食品与食疗（药膳、药酒、药茶、凉茶）的配方及制作方法等，做了较全面的介绍。

此外，作者依据多年从事中药、保健食品研究与开发的经验，提出“研发参考”，与读者共享，期望对读者有所帮助。

本书内容较丰富，取材较新。

既有理论指导性，又有实用性。

可供食品、保健食品行业、餐饮业，医院营养师，以及喜欢制作药膳的家庭参考，也适合高校食品专业、中药专业师生及科研人员阅读参考。

<<天然保健食品及食疗的研究与应用>>

书籍目录

上篇 总论 第一章 保健食品概述 第一节 保健食品的发育及市场前景 第二节 保健食品的概念  
 第三节 研发保健食品的两种思路 第四节 中医药理论指导研发保健食品的特色和优势 第  
 五节 食疗与营养治疗 第二章 保健食品保健功能的定位及配方设计 第一节 产品保健功能的定位  
 第二节 调节血压 第三节 调节血脂 第四节 调节血糖 第五节 润畅通便 第六节 减肥  
 第七节 改善睡眠 第八节 产品配方设计 第三章 配方物料 第一节 凡药必制, 依法炮制  
 第二节 中药品种及道地药材 第三节 鲜药的应用 第四节 胚芽类中药 第五节 绿色保健食  
 品 第四章 先进制备技术的应用 第一节 超临界萃取技术 第二节 超声技术 第三节 微波技  
 术 第四节 超细粉碎技术 第五节 其他技术 第五章 食疗种类及制作方法 第一节 药膳(药  
 粥、药汤) 第二节 药饮(药酒、药茶、凉茶) 第三节 食物的相宜与相忌 第四节 食疗文  
 化及食疗市场 第五节 食疗的国际化下篇 各论 第一章 补养类 第一节 补气类 1.人参(附:  
 人参叶、人参果) 2.西洋参 3.党参 4.太子参 5.刺五加 6.绞股蓝  
 7.黄芪 8.黄精 9.山药 10.白术 11.甘草 12.大枣(附:黑枣) .....第  
 二章 理气类 第三章 理血类 第四章 消导类 第五章 安神类 第六章 熄风镇痉类 第七章 温里祛寒类 第八章  
 芳香化湿类 第九章 利水渗湿类 第十章 祛风湿类 第十一章 收涩类 第十二章 泻下类 第十三章 化痰止咳类  
 第十四章 解表类 第十五章 清热类 第十六章 其他附录 : 主要参考书目附录 : 卫生部受理保健食品  
 的保健功能附录 : 既是食品又是药品的物品名单附录 : 可用于保健食品的物品名单附录 : 保健  
 食品禁用物品名单

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>