

<<保健食品加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<保健食品加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787539020914

10位ISBN编号：7539020911

出版时间：2002-4-1

出版时间：江西科学技术出版社

作者：温辉梁

页数：385

字数：316000

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>

<<保健食品加工技术与配方>>

内容概要

保健食品(或功能食品)被誉为21世纪的食品,它是指一类在医学上和营养学上有特殊要求的、特定功能的食品。

这类食品除了具有一般食品皆有的营养和感官功能外,还具有一般食品所没有的或不强调的调节人体生理活动的功盲目。

本书不仅介绍了保健食品的基本概念、国内外的发展现状、发展趋势、保健食品的活性成分及其加工技术,还用大量篇幅介绍了18种保健食品的生产工艺与配方。

全书共分为21章,包括保健食品概论、保健食品的活性成分、保健食品的加工技术及其应用、增强机体免疫力的保健食品、延缓衰老保健食品、改善学习记忆保健食品、促进生长发育保健食品、抗疲劳保健食品、减肥保健食品、抗突变保健食品、抑制肿瘤保健食品、降血脂保健食品、降血糖保健食品、改善性功能保健食品、改善胃肠功能保健食品、改善营养性贫血保健食品、改善视力保健食品、对化学性肝损伤有保护作用的保健食品、美容保健食品、清咽润喉保健食品、调节血压保健食品等。

本书既有通俗易懂的理论阐述,又有大量内容详实、实用性极强的加工技术与配方,是从事保健食品生产、科研工作的工程技术人员、大中专院校的学生不可多得的参考书,尤其适合保健食品生产企业的技术人员使用。

<<保健食品加工技术与配方>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 保健食品的活性成分第三章 保健食品的加工技术及其应用第四章 增强机体免疫功能的保健食品第五章 延缓衰老保健食品第六章 改善学习记忆保健食品第七章 促进生长发育保健食品第八章 抗疲劳保健食品第九章 减肥保健食品第十章 抗突变保健食品第十一章 抑制肿瘤保健食品第十二章 降血脂保健食品第十三章 降血糖保健食品第十四章 改善性功能的保健食品第十五章 改善胃肠道功能保健食品第十六章 改善营养性贫血保健食品第十七章 改善视力保健食品第十八章 对化学性肝损伤有保护作用的保健食品第十九章 美容保健食品第二十章 清咽润喉保健食品第二十一章 调节血压保健食品

<<保健食品加工技术与配方>>

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>