

# 《食品与营养学》

## 图书基本信息

书名：《食品与营养学》

13位ISBN编号：9787501924080

10位ISBN编号：7501924082

出版时间：1999-02

出版社：中国轻工业出版社

作者：金龙飞

页数：189

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 书籍目录

### 第一章 导论

#### 第一节 食品成分

- 一、食品
- 二、食品成分及分类
- 三、食品成分的可组合性

#### 第二节 食品成分的化学分析

- 一、一般食品分析样品的制备
- 二、水
- 三、蛋白质和氨基酸
- 四、脂质或脂肪
- 五、纤维素
- 六、灰分或无机质
- 七、碳水化合物
- 八、维生素

#### 第三节 营养素

- 一、定义
- 二、营养素的功能

#### 第四节 有关的基本术语和概念

- 一、营养食品
- 二、嗜好品
- 三、营养状况
- 四、食物中毒
- 五、FAO/WHO、LD5<sub>0</sub>、ADI

### 第二章 人体代谢的生理学基础

#### 第一节 人体成分

- 一、人体元素
- 二、人体所含的主要化合物

#### 第二节 酶与激素

- 一、酶
- 二、激素

#### 第三节 人体代谢的消化道系统

- 一、消化道
- 二、消化器官

#### 第四节 消化与消化异常

- 一、消化道的运动
- 二、消化道的分泌
- 三、消化过程
- 四、消化异常

#### 第五节 吸收过程

- 一、吸收部位
- 二、吸收机制

### 第三章 中间代谢与能量需要

#### 第一节 中间代谢原理

- 一、中间代谢
- 二、分解代谢
- 三、合成代谢

#### 第二节 基本营养素的能量值

- 一、能量单位
  - 二、热量与功的等值性意义
  - 三、营养素的能量值
  - 第三节 能量平衡与能量值
    - 一、食物能量值
    - 二、人体能量值的测定和计算
    - 三、能量需要量
  - 四、能量需要量和值
  - 第四章 碳水化合物
    - 第一节 食品中的碳水化合物
      - 一、存在与含量
      - 二、碳水化合物食品一分类
    - 第二节 碳水化合物的化学
      - 一、碳水化合物的分类
      - 二、碳水化合物的性质
    - 第三节 重要的碳水化合物
      - 一、单糖
      - 二、寡糖
      - 三、多糖
    - 四、其他碳水化合物
  - 第四节 碳水化合物的代谢
    - 一、碳水化合物的消化
    - 二、碳水化合物的吸收
    - 三、碳水化合物的中间代谢
  - 第五节 碳水化合物的营养
    - 一、食品成分的营养
    - 二、碳水化合物的营养
- 第五章 脂质
  - 第一节 食品中的脂质
    - 一、存在与含量
    - 二、脂质食品的分类
  - 第二节 脂肪的化学
    - 一、脂肪的分类
    - 二、脂肪的结构与脂肪酸
    - 三、脂肪的性质
  - 第三节 类脂
    - 一、磷脂
    - 二、糖脂
    - 三、甾醇
  - 第四节 脂肪的代谢
    - 一、脂肪的消化
    - 二、脂肪的吸收与重新酯化
    - 三、脂肪的中间代谢
  - 第五节 脂质的营养
    - 一、脂质的能量
    - 二、必需脂肪酸
    - 三、类脂成分
    - 四、其他作用
- 第六章 蛋白质和氨基酸

## 第一节 食品中的蛋白质和氨基酸

- 一、存在与含量
- 二、蛋白质食品的分类

## 第二节 蛋白质和氨基酸的化学

- 一、氨基酸的化学
- 二、蛋白质的构成
- 三、蛋白质的性质

## 第三节 重要的蛋白质及其特性

- 一、单纯蛋白质
- 二、结合蛋白质

## 第四节 蛋白质和氨基酸的代谢

- 一、蛋白质的消化
- 二、氨基酸的吸收
- 三、蛋白质和氨基酸的中间代谢

## 第五节 蛋白质和氨基酸的营养

- 一、氮平衡
- 二、蛋白质的营养意义
- 三、限制性氨基酸
- 四、蛋白质和氨基酸的需要量

## 第七章 维生素

### 第一节 食品中的维生素

- 一、维生素的国际单位
- 二、食品中维生素的存在与含量

### 第二节 维生素的化学

- 一、维生素的命名
- 二、维生素的分类
- 三、维生素的性质

### 第三节 维生素的代谢及营养意义

- 一、维生素的消化
- 二、维生素的吸收
- 三、维生素的中间代谢
- 四、维生素的营养意义

### 第四节 重要的维生素

- 一、水溶性维生素
- 二、脂溶性维生素

### 第五节 食品的维生素强化法

- 一、食品强化的定义
- 二、强化方法
- 三、强化剂量
- 四、强化食品种类

## 第八章 水

### 第一节 水的存在和存在状态

- 一、水在食品中的存在
- 二、水的存在状态
- 三、水分活度及其意义

### 第二节 水的性质

- 一、溶剂特性
- 二、水的硬度

### 第三节 食品生产中的饮用水

- 一、卫生要求
- 二、饮用水的净化处理
- 第四节 水的代谢
  - 一、水的吸收
  - 二、水的代谢
- 第五节 水在人体中的平衡
  - 一、水的摄入
  - 二、水的排出
  - 三、水的平衡
- 第九章 无机质
  - 第一节 无机质的种类和分布
    - 一、无机质的种类和来源
    - 二、存在与含量
  - 第二节 无机质的化学
    - 一、溶解性
    - 二、酸碱性
  - 第三节 无机质的代谢及营养生理学意义
    - 一、无机质的吸收
    - 二、无机质的中间代谢
    - 三、无机质的营养生理学意义
  - 第四节 重要的无机质
    - 一、常量元素
    - 二、微量元素
- 第十章 外源性物质
  - 第一节 食品添加剂
    - 一、概述
    - 二、食品添加剂的分类
    - 三、防腐剂
    - 四、杀菌剂
    - 五、抗氧化剂
    - 六、乳化剂
    - 七、增稠剂
    - 八、膨松剂
    - 九、着色剂
    - 十、增香剂
    - 十一、调味剂
    - 十二、营养强化剂
    - 十三、食品添加剂的毒性作用
    - 十四、食品添加剂的发展趋势
  - 第二节 污染物质
    - 一、概述
    - 二、霉菌污染产生的霉菌毒素
    - 三、细菌污染产生的细菌毒素
    - 四、食品加工过程中的物理和化学污染物质
    - 五、环境污染产生的有毒物质
- 第十一章 色香味成分
  - 第一节 色素

- 一、色素及其基本要求
- 二、色素的分类
- 三、天然色素
- 四、后色素
- 五、人工合成色素
- 第二节 香气成分
  - 一、香气及其含量
  - 二、嗅觉的生理基础
  - 三、嗅觉理论
  - 四、香气成分的国值与香气值
  - 五、香气成分的形成途径
  - 六、植物性食品的香气成分
  - 七、动物性食品的香气成分
  - 八、加热过程中食品产生的香气
  - 九、发酵食品的香气
  - 十、嗜好品的香气
  - 十一、香气的保护与增强
- 第三节 呈味成分
  - 一、味觉的定义
  - 二、味觉的生理学
  - 三、味觉的分类
  - 四、酸味与酸味成分
  - 五、甜味与甜味成分
  - 六、苦味与苦味成分
  - 七、辣味与辣味成分
  - 八、咸味与咸味成分
  - 九、涩味与涩味成分
  - 十、鲜味与鲜味成分
  - 十一、其他味觉及其成分
- 第十二章 有毒成分
  - 第一节 植物性有毒成分
    - 一、分类
    - 二、毒甙物质
    - 三、毒酸成分
    - 四、毒酚
    - 五、毒胺成分
    - 六、有毒氨基酸成分
    - 七、毒菌的有毒成分
    - 八、有毒植物蛋白
  - 第二节 动物性有毒成分
    - 一、概述
    - 二、无鳞鱼毒素
    - 三、河豚鱼毒素
    - 四、海产藻类和贝类毒素
  - 第三节 食品加工过程中形成的有毒成分
    - 一、食用油脂氧化物
    - 二、盐卤
- 第十三章 食品中其他成分

## 第一节 核酸

- 一、概述
- 二、物理性质和化学性质
- 三、代谢

## 第二节 酶

- 一、食品中的酶
- 二、酶的性质
- 三、重要的酶及其作用

## 第三节 激素

- 一、食品中的激素
- 二、激素的性质
- 三、食品激素成分的作用

## 第四节 乙醇

- 一、食品中的乙醇
- 二、乙醇的性质
- 三、乙醇的生理学作用

## 第五节 生物碱

- 一、生物碱及其性质
- 二、食品中的生物碱
- 三、生物碱的生理学作用
- 四、重要的生物碱及其特性

## 第十四章 食品的营养价

### 第一节 食品营养价的考察方法

- 一、营养价的表示
- 二、食品成分表

### 第二节 分类食品的营养价值

- 一、谷类
- 二、薯芋类
- 三、油脂类
- 四、畜禽肉类
- 五、水产类
- 六、海味类
- 七、蛋类
- 八、乳类
- 九、豆类
- 十、硬果类
- 十一、水果类
- 十二、蔬菜类
- 十二、食用菌类

## 第十五章 食品的贮藏与保鲜

### 第一节 加热处理

- 一、加热方法的原理
- 二、加热杀菌的影响因素
- 三、超高温杀菌

### 第二节 干燥处理

- 一、干燥方法的原理
- 二、原料处理
- 三、干燥方法
- 四、干燥食品的吸湿和变化

## 第三节 冷藏和冷冻处理

- 一、冷藏和冷冻方法的原理
- 二、冰结晶
- 三、分类食品的冷藏和冷冻处理

## 第四节 贮藏与保鲜中其他方法

- 一、化学药物法
- 二、放射线照射法

## 第十六章 食品的合理组合

### 第一节 膳食类型

- 一、膳食类型的分类
- 二、膳食类型的评价

### 第二节 食品的合理组合

- 一、组合原则
- 二、营养原则

### 第三节 食品加工生产过程中营养素的组成和含量的变化

- 一、营养素损失的途径
- 二、各种加工生产方法对营养素的影响

### 三、家庭烹调与营养素保护

### 第四节 素膳

- 一、定义
- 二、纯素膳
- 三、广义素膳
- 四、生食膳

### 第五节 健康人膳食

- 一、儿童和少年膳食
- 二、成人膳食
- 三、孕妇和乳母膳食
- 四、老年人膳食

### 第六节 病弱者膳食

- 一、病弱者膳食的基础
- 二、一般保护性膳食
- 三、特殊保护性膳食
- 四、治疗膳食

## 附录

- 一、食物成分表
- 二、推荐的每日膳食中营养素供给量（中国营养学会1988年10月修订）
- 三、WHO建议的营养素摄入量（1984年）

## 主要参考文献

# 《食品与营养学》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)