

《食品营养与卫生》

图书基本信息

书名：《食品营养与卫生》

13位ISBN编号：9787030138682

10位ISBN编号：7030138686

出版时间：2004-8

出版社：科学出版社发行部

作者：王尔茂 编

页数：227

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

《食品营养与卫生》

内容概要

《食品营养与卫生》是根据我国高等职业技术教育发展的需要和人才培养目标与规格要求而编写的。主要介绍营养学和食品安全卫生的基本理论与知识，以及在食品加工生产和人们日常生活中所涉及的营养与健康、食品安全与卫生等问题。其中包括人体需要的能量和营养素、食品的营养、公众营养、人体健康与保健食品、食品污染与危害、食源性疾病与食物过敏、食品安全与卫生管理、各类食品的安全等内容。

《食品营养与卫生》可作为高职高专食品加工技术、食品营养与检测、食品贮运与营销、食品机械与管理、食品生物技术、农畜等产品加工及农产品质量检验等专业教材，也可作为高职高专生物技术类专业、食品药品监督管理、保健品开发与管理、餐饮管理与服务、烹饪工艺与营养、家政服务等专业的教学用书，亦可用作中职相关专业的教学参考书或职工培训教材，还可供食品生产经营企业的食品质量安全管理和技术人员参考。

《食品营养与卫生》

书籍目录

第1章 人体需要的能量和营养素 1.1 营养与能量 1.2 蛋白质与氨基酸 1.3 脂类 1.4 碳水化合物 1.5 维生素 1.6 矿物质 1.7 水和其他非营养素成分第2章 食品的营养 2.1 食品的营养和保健功能 2.2 食品营养强化第3章 膳食指南与公众营养 3.1 中国居民膳食指南 3.2 特定人群的营养与膳食 3.3 膳食、营养与疾病 3.4 营养配餐第4章 人体健康与保健食品 4.1 人体健康的基本概念 4.2 保健食品第5章 食品污染与危害 5.1 食品卫生与安全性 5.2 食品的生物性危害 5.3 食品的化学污染物 5.4 食品的放射性污染和物理性危害 5.5 食品添加剂的合理使用 5.6 食品容器、包装材料对食品的污染第6章 食源性疾病与食物过敏 6.1 细菌性食源性疾病 6.2 化学性毒害物质食物中毒 6.3 常见传染病与寄生虫病 6.4 食物过敏第7章 食品安全与卫生管理 7.1 我国食品安全卫生法制建设 7.2 食品标准 7.3 食品卫生监督管理 7.4 食品质量安全市场准入 7.5 危险性分析 7.6 良好的生产规范与标准卫生操作规范 7.7 危害分析与关键控制点系统(HACCP)第8章 各类食品的安全 8.1 农产品的安全 8.2 转基因食品的安全 8.3 辐照食品的安全参考文献附录1附录2附录3附录4

《食品营养与卫生》

编辑推荐

《食品营养与卫生》由科学出版社出版。

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