

# 《食学概论》

## 图书基本信息

书名：《食学概论》

13位ISBN编号：978750807937X

出版时间：2013-12

作者：刘广伟,张振楣

页数：328

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)

# 《食学概论》

## 内容概要

《食学概论》讲述食学是一门新学科，它的研究对象是人与食物的关系，研究的目的是人的健康和地球的健康。作者首次提出食业、食权、食病、食灾、食秩序、食效率等理念，首次提出“六态九直”的科学摄食方式。食学将改变人类食行为，提高人类的健康长寿水平。

## 书籍目录

序一

序二

前言

### 第一章 总论

食学是研究人与食物关系的学科，目的是人类和地球生态的健康，核心结构是食生产、食利用、食文化，特点是普遍性、通俗性、践行性。食学将对教育体系、图书分类体系、行政体系产生深远影响。

#### 第一节 食学的创建

#### 第二节 食学的特点

#### 第三节 食学的体系

#### 第四节 食学创建的影响

### 第二章 食源

大自然虽然为人类提供了大量、多样的食物来源，但人类的食源是有限的，无限度的索取会给人类带来灾难。与此同时，全球食源利用不平衡问题日益严重，环境、食物、人类三者之间矛盾日益突出。

#### 第一节 概述

#### 第二节 生态环境

#### 第三节 食物链

#### 第四节 食物

#### 第五节 食物素

### 第三章 食业

食业是人类最大的行业，占世界经济总量50%以上。食生产效率和食物品质的矛盾，至今没有得到充分的认识。食业效率和社会效率的矛盾被食业的割裂化所掩盖，食业部的设置是各国行政管理改革的新趋势。

#### 第一节 概述

#### 第二节 捕获业

#### 第三节 种植业

#### 第四节 养殖业

#### 第五节 食工业

#### 第六节 食商业

#### 第七节 外食业

#### 第八节 食器业

### 第四章 食品

丰富多彩的食品，在满足人类生理需求的同时，给人们带来许多享受，但过度追求五官感受的倾向，远离食物的原生性，偏离食品的基本属性，甚至威胁到人类健康，食品的选择与加工不能违背健康这一根本需要。

#### 第一节 概述

#### 第二节 天然食品

#### 第三节 工业食品

#### 第四节 烹饪产品

### 第五章 摄食

摄食是一件非常平常之事，每个人都离不开，但如何科学摄食，一直没有一套理论体系指导。人生百态天天变，食时一态求九宜，如果能够遵循“六态九宜”的原则，那么我们的健康寿命将会有很大的提高。

#### 第一节 概述

#### 第二节 数量适宜

#### 第三节 种类适宜

#### 第四节 频率适宜

#### 第五节 温度适宜

# 《食学概论》

第六节 速度适宜  
第七节 顺序适宜  
第八节 时节适宜  
第九节 品质适宜  
第十节 心情适宜  
第十一节 寿食者  
第六章 食化  
第七章 食病  
第八章 食相  
第九章 食审美  
第十章 食灾  
第十一章 食秩序  
附录  
专业词汇  
参考书目  
后记

# 《食学概论》

## 精彩短评

- 1、“食学”：三元体系（食产production、食用consumption、食相culture）、十个领域全面研究（食源、食业、食品、摄食、食化、食病、食相、食美、食灾、食序）；东方文化基础，对工业文明的反思，提高健康水平为根本目的；萨瓦兰的格局；食权：获得、分享、尊重、养护；四种美食家：烹饪艺术家、传统美食家、现代美食家、美食大家；东方、西方（法国）、伊斯兰流派；三种膳食结构：西方、东方、地中海模式；“中国古代的食审美”\*；“食德”；食法律、食教育
- 2、框架仍然不清晰，彼此的逻辑关联不在同一个层次，有些章节略显浅薄
- 3、目录编得蛮牵强，对食学作为学科的内部构架似乎并不清晰。

# 《食学概论》

## 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)