

《食品营养与健康》

图书基本信息

书名：《食品营养与健康》

13位ISBN编号：9787802335776

10位ISBN编号：7802335779

出版时间：2008-6

出版社：中国农业科学技术出版社

页数：259

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

《食品营养与健康》

内容概要

《食品营养与健康》是在编者们从事多年营养学的教学与研究基础上，查阅了大量文献后写成的。它既包含了目前营养学研究的新成果，也提出了我国食品营养领域发展的新课题。书中既介绍了一些易发生的营养缺乏症和一些营养过剩导致的“富裕病”，也强调了饮食的公共卫生与食品安全对健康的影响等现代营养学热门话题，又将最新的中国居民膳食指南、中国居民平衡膳食宝塔收入其中，力争对人们的健康、食文化、生活方式有所帮助。

作者简介

王俊东，山西临县人，1953年生，南京农业大学博士，留学意、澳、美。山西农业大学副校长，兼任生态畜牧与环境兽医学山西省重点实验室主任，中国畜牧兽医学会内科分会与动物毒物分会副理事长，华北内科分会理事长等。主编“十一五”教材《兽医诊断学》(国家规划)和《兽医学概论》。获得山西省教学成果一等奖2项(主持)。从事环境与健康研究，先后主持国家自然科学基金资助4项，“863”重点项目子课题1项(生物芯片北京国家工程研究中心)，获省科技进步二等奖2项(主持)，在2007年SCI核心版收录的英文杂志上发表论文30余篇，出版《氟中毒研究》专著。第一学科带头人2000年申请到临床兽医学博士点(山西省重点学科)，2003年创立“环境兽医学”学科。培养的博士有1人于2006年代表山西高校荣获第三届“中国青少年科技创新奖”。2007年被评为山西高校十佳科技创新标兵，获得山西省五一劳动奖章。任2种英文杂志的编委。

《食品营养与健康》

书籍目录

绪论第一章 营养基础知识 第一节 蛋白质和氨基酸 第二节 脂类 第三节 碳水化合物 第四节 能量 第五节 水 第六节 膳食纤维 第七节 常量元素 第八节 微量元素 第九节 维生素第二章 食物营养 第一节 食物营养价值的评价 第二节 粮谷类的营养价值 第三节 薯类的营养价值 第四节 豆类、油料及坚果类的营养价值 第五节 蔬菜和水果的营养价值 第六节 肉类和水产品的营养价值 第七节 乳及乳制品的营养价值 第八节 蛋及蛋制品的营养价值 第九节 食品新资源第三章 人群营养 第一节 孕妇营养 第二节 乳母营养 第三节 婴幼儿营养 第四节 儿童和青少年营养 第五节 老年人营养 第六节 特殊环境人群营养 第七节 运动员营养第四章 保健(功能)食品 第一节 保健(功能)食品的科学概念 第二节 我国保健(功能)食品评价的基本原理 第三节 保健(功能)食品的功效成分 第四节 我国保健(功能)食品分类 第五节 我国保健(功能)食品的法制化管理第五章 食品安全 第一节 膳食结构中的不安全因素导致的营养失调 第二节 生物性污染对食品安全性的影响 第三节 化学物质对食品安全的影响 第四节 转基因食品的安全第六章 公共营养 第一节 公共营养概述 第二节 膳食营养素参考摄入量(DRIs) 第三节 营养调查和营养监测 第四节 膳食结构、膳食指南及食谱 第五节 社会营养规划及宏观调控措施第七章 营养与健康 第一节 营养与动脉粥样硬化 第二节 营养与高血压 第三节 营养与糖尿病 第四节 营养与肥胖症 第五节 营养与骨质疏松 第六节 营养与肿瘤 第七节 营养与氧化应激 第八节 营养与免疫 第九节 营养与基因表达第八章 非营养元素对健康的影响 第一节 金属元素对健康的影响 第二节 氟对健康的影响附录参考文献

《食品营养与健康》

精彩短评

- 1、书很好，帮好朋友买的，很满意。
- 2、还是相当实惠的
- 3、书中的内容让我学到很多以前不知道的健康知识

《食品营养与健康》

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