

《食品营养学》

图书基本信息

书名：《食品营养学》

13位ISBN编号：9787109068827

10位ISBN编号：710906882X

出版时间：1995-5

出版社：中国农业出版社

作者：王光慈 编

页数：243

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

《食品营养学》

内容概要

本书被教育部列入全国高等教育“面向21世纪课程教材”，重点介绍食品营养学的基础理论及其相关的实用知识。全书共分十七章，主要容包括营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要，提高人民营养水平的途径、食品贮藏加工和新型食品开发中的营养问等。本书还对近年来食品营养学中的热点问题作了介绍和探讨，如平衡膳宝塔、最新的中国居民DRIs、保健食品、强化食品、生命科学进展与食营养学的关系、食品营养与疾病等。内容新颖、理论联系实际。书后附常见食物成分表。

本书不仅可作高等院校食品类专业的基本教材，也可供从事农产生产与加工的科技人员、管理人员参考。

书籍目录

第二版前言

第一版前言

绪论

- 一、营养学的概念与发展简史
- 二、食品营养学的研究任务、内容和方法
- 三、食品营养学与食品科学、农业科学的关系
- 四、我国人民目前的营养状况

第一章 人体能量需要

第一节 人体能量平衡

- 一、产能营养素和生理有效能量
- 二、决定人体能量消耗的因素

第二节 人体能量需要量的测定与计算

一、能量需要量的测定

二、能量需要量的计算

第三节 膳食能量推荐摄入量

第二章 宏量营养素

第一节 蛋白质

- 一、蛋白质的分类及生理功能
- 二、必需氨基酸和限制氨基酸
- 三、蛋白质在体内的动态变化及氮平衡
- 四、食物蛋白质营养价值的评价
- 五、蛋白质的推荐摄入量及食物来源

第二节 脂类

- 一、体内的脂类物质及脂类的生理功能
- 二、必需脂肪酸及其生理功能
- 三、脂类在体内的动态变化及脂蛋白
- 四、脂类的适宜摄入量及其食物来源

第三节 碳水化合物

- 一、碳水化合物的分类及生理功能
- 二、碳水化合物在体内的动态变化
- 三、碳水化合物的适宜摄入量与食物来源

第三章 微量营养素

第四章 其他膳食成分

第五章 各类食品的营养价值

第六章 加工、贮藏对食品中营养素的影响

第七章 不同生理状况下人群的营养与食品

第八章 特殊环境条件下人群的营养与食品

第九章 膳食营养素参考摄入量与膳食指南

第十章 营养调查、营养监测与营养政策

第十一章 强化食品和工程食品

第十二章 保健食品

第十三章 药膳简介

第十四章 生命科学进展与食品营养学的关系

第十五章 营养与疾病

第十六章 食物新资源的开发与利用

第十七章 食品中的有毒物质

附表 常见食物成分表

主要参考文献

《食品营养学》

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