

《食品营养卫生与管理》

图书基本信息

书名：《食品营养卫生与管理》

13位ISBN编号：9787810484763

10位ISBN编号：7810484761

出版时间：2001-7

出版社：河南医科大学出版社

作者：杨本兴等编

页数：246

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

《食品营养卫生与管理》

内容概要

本书是由长期从事一线卫生执法实践工作的专家学者在总结多年执法实践经验基础上，结合基本食品营养卫生法律法规知识和亲身体会，根据工作实际需要编写的。全书共分13章484个问题，涵盖食品营养、食品卫生、法律法规、食品生产经营管理、卫生执法技能、技巧等方面，内容全面充实，实用性强，特别采用一问一答形式，一目了然，更便于查阅，除作为食品生产经营管理和从业人员卫生知识培训教材外，也可作为基层执法人员和人民群众日常生活参考。

书籍目录

第一章 营养基本知识 1. 人体所需的营养成分有哪些, 各有何功能? 2. 什么是蛋白质, 它由什么组成? 3. 蛋白质有哪些来源, 其营养价值如何? 4. 蛋白质有哪些营养功能? 5. 从哪几个方面衡量蛋白质的营养价值? 6. 如何准确评价蛋白质的营养价值? 7. 常用食物的蛋白质含量是多少? 8. 什么是脂肪, 有何营养功能? 9. 脂肪有哪些来源, 常用食物的脂肪含量各是多少? 10. 什么是糖, 它在人体是如何被消化、吸收的? 11. 糖有哪些营养功能? 12. 糖有哪些来源, 常见食物的含糖量是多少? 13. 维生素分为几类, 各有什么功能? 14. 几种主要维生素的来源有哪些, 供给量为多少? 15. 维生素缺乏时有哪些症状? 16. 维生素缺乏时如何补充? 17. 人体所需无机盐的食物来源有哪些, 供给量为多少? 18. 无机盐对人体有什么作用? 19. 常用食物中的钙、磷含量为多少? 20. 常用食物中的含铁量为多少? 21. 常用食物中的含碘量为多少? 22. 缺乏无机盐会对人体产生什么影响? 23. 水对人体有何作用? 24. 什么是合理营养? 25. 合理营养必须具备哪几个条件, 如何得到合理营养? 26. 我国人民膳食的指导原则是什么? 27. 如何使我们居民的膳食构成达到平衡膳食的要求? 28. 合理的膳食调配应注意什么? 29. 确定膳食制度应注意什么? 30. 为什么提倡“早餐吃好, 中餐吃饱, 晚餐吃少”? 31. 为什么要进行合理烹调? 32. 如何科学加工谷类食品? 33. 如何科学加工面食? 34. 菜肴的加工在营养学方面应注意什么? 35. 为什么要将菇类食品纳入膳食结构? 36. 为什么营养学专家建议每人每天最好喝一瓶牛奶? 37. 食物营养强化的目的是什么? 38. 食物营养强化的基本原则是什么? 39. 各种强化营养素及常用食物有哪些? 40. 国家规定各种强化营养素的使用量为多少? 41. 合理营养与人体健康的关系如何? 42. 营养与心血管疾病的关系怎样? 43. 心血管病人在膳食中应注意什么? 44. 营养与癌症的关系怎样? 45. 糖尿病患者营养膳食的原则和目的是什么? 46. 糖尿病患者的营养膳食应该如何控制? 47. 糖尿病患者控制饮食时应注意哪些事项?第二章 食品污染与控制 48. 什么是食品污染? 49. 食品污染的途径有哪些? 50. 食品污染对人体健康的危害有哪些? 51. 污染食品有害物质有哪些种类? 52. 食品生物性污染物有哪些, 如何控制? 53. 食品化学性污染物有哪些, 如何控制? 54. 什么是食品放射性污染, 如何控制?第三章 食品腐败变质与食品保藏 55. 什么是食品腐败变质? 56. 导致食品腐败变质的原因是什么? 57. 微生物与食品腐败变质的关系是什么? 58. 食品本身的因素与食品腐败变质的关系是什么? 59. 环境因素与食品腐败变质的关系是什么? 60. 腐败变质食品对健康的影响有哪些? 61. 腐败变质食品的处理原则是什么?第四章 食品添加剂卫生第五章 食品容器、包装材料卫生第六章 环境卫生与除害第七章 从业人员卫生第八章 食源性疾患第九章 食物中毒的防治第十章 食品卫生管理第十一章 食品卫生法规知识第十二章 食品卫生监督第十三章 食品卫生典型案例分析参考文献

《食品营养卫生与管理》

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