

# 《食品营养学》

## 书籍信息

版次：31

页数：

字数：

印刷时间：2012年06月01日

开本：B5

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787030170972

丛书名：普通高等教育"十五"国家级规划教材

## 编辑推荐

本书以“营养学基础 - 食物营养 - 合理膳食 - 社区营养”为主线，全面系统地阐述了食品营养学的基础理论和实际应用的知识与方法，并根据专业特点，将食物及膳食贯穿于全书，重点介绍了食物营养价值、储藏加工对食物营养的影响、强化食品、保健食品、具保健作用的特殊食品、膳食营养与健康等。本书内容丰富，讲解通俗易懂，具有很强的可读性。

## 内容简介

本书是普通高等教育“十五”国家级规划教材。本书是按照教育部高等院校轻工与食品学科教学指导委员会所审定的食品营养学编写大纲要求，结合学科的进展和社会发展的需要编写而成。本书以“营养学基础 - 食物营养 - 合理膳食 - 社区营养”为主线，全面系统地阐述了食品营养学的基础理论和实际应用的知识与方法，并根据专业特点，将食物及膳食贯穿于全书，重点介绍了食物营养价值、储藏加工对食物营养的影响、强化食品、保健食品、具保健作用的特殊食品、膳食营养与健康等。本书力求体现“内容丰富、条理清晰、论述简明、特色突出、科学适用”。

本书适合高等院校食品科学与工程、食品质量与安全专业的学生作为教材使用，同时也可供其他相关专业的学生和科研工作人员参考使用。

## 目录

### 前言

### 第1章 绪论

- 1.1 食品营养学的基本概念
- 1.2 食物营养对人类健康的重要作用
- 1.3 食物营养与农业和食品工业的关系
- 1.4 营养学发展概况
- 1.5 我国居民膳食营养状况及今后营养工作的重点
- 1.6 本教材的内容、教学目标与要求

### 思考题

### 主要参考文献

### 第2章 食物的体内过程

- 2.1 消化与吸收生理
- 2.2 营养素的体内运输
- 2.3 营养素的体内代谢
- 2.4 营养代谢物质的排泄

## 思考题

### 主要参考文献

## 第3章 能量与宏量营养素

### 3.1 能量

### 3.2 碳水化合物

### 3.3 脂类

### 3.4 蛋白质

### 3.5 水

## 思考题

### 主要参考文献

## 第4章 微量营养素

### 4.1 矿物质

### 4.2 维生素

## 思考题

### 主要参考文献

## 第5章 食物中其他功能成分

### 5.1 膳食纤维

### 5.2 多酚类

### 5.3 类胡萝卜素

### 5.4 皂苷

### 5.5 有机硫化物

### 5.6 茶氨酸

### 5.7 植物甾醇

### 5.8 核酸

### 5.9 二十八烷醇

### 5.10 咖啡碱、茶叶碱和可可碱

### 5.11 辅酶Q (泛醌)

### 5.12 $\gamma$ -氨基丁酸

### 5.13 左旋肉碱

### 5.14 肌醇

### 5.15 其他功能成分

## 思考题

### 主要参考文献

## 第6章 各类食物的营养价值

### 6.1 食物营养价值的评价

### 6.2 谷类食品的营养价值

### 6.3 豆类及坚果类的营养价值

### 6.4 蔬菜、薯类和水果的营养价值

### 6.5 肉类和水产品的营养价值

### 6.6 乳和乳制品的营养价值

### 6.7 蛋类的营养价值

## 思考题

## 主要参考文献

### 第7章 储藏加工对食品营养价值的影响

#### 7.1 储藏对食品营养价值的影响

#### 7.2 加工对食品营养价值的影响

#### 7.3 烹调对食品营养价值的影响

#### 思考题

## 主要参考文献

### 第8章 食品营养强化

#### 8.1 食品营养强化概述

#### 8.2 食品营养强化的基本原则

#### 8.3 食品营养强化技术

#### 8.4 营养强化食品的种类和生产

#### 思考题

## 主要参考文献

### 第9章 保健食品

#### 9.1 保健食品

#### 9.2 其他具有一定保健作用的食物

#### 思考题

## 主要参考文献

### 第10章 特殊人群的营养

#### 10.1 孕妇营养

#### 10.2 乳母营养和膳食

#### 10.3 婴幼儿营养和膳食

#### 10.4 儿童和青少年营养和膳食

#### 10.5 老年营养和膳食

#### 10.6 运动员的营养和膳食

#### 10.7 特殊环境人群营养

#### 思考题

## 主要参考文献

### 第11章 膳食营养与健康

#### 11.1 营养与免疫

#### 11.2 营养与自由基氧化损伤

#### 11.3 营养与肥胖

#### 11.4 营养与肿瘤

#### 11.5 营养与高血压

#### 11.6 营养与心血管疾病

#### 11.7 营养与糖尿病

#### 11.8 膳食营养与基因表达

#### 思考题

## 主要参考文献

### 第12章 社区营养

#### 12.1 营养监测

12.2 营养调查

12.3 膳食营养素参考摄入量的制定与应用

12.4 膳食结构与膳食指南

12.5 食谱编制

12.6 改善社区营养的宏观措施

思考题

主要参考文献

附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量（DRI）

附录2 各种活动的能量消耗率

附录3 中华人民共和国国家标准食品营养强化剂使用卫生标准GB14880 - 1994

附录4 中国食物与营养发展纲要（2001～2010年）

附录5 英汉词汇对照

媒体评论

??

在线试读部分章节

???

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)