

# 《维生素：营养与健康基础（第三版）》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2009年04月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：精装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787030242532

## 内容简介

此为占据教科书销售榜首的《维生素》的第三版，仍提供了维生素与维生素相似物生化与生理的全新发现。在\*研究发现的\*基础上进行了全面的修订与扩充，更全面地讲述了类维生素的健康效应，非常适合学生使用，也是所有对营养学、食品科学、动物科学与内分泌学有兴趣人群的重要参考书。本书对每种维生素都进行了严整有序的介绍，还涉及了它们的发现历史及在营养与健康中作用的\*信息。

## 目录

### 译者序

### 序

#### 第二版序

#### 第一版序

### 怎样使用本书

### I 营养学中维生素概述

#### 第1章 什么是维生素?

##### I. 关于维生素的思考

- . 维生素：一个全新的概念
- . 维生素的定义
- . 已知的维生素

#### 第2章 维生素的发现

##### I. 营养学作为一门学科的出现

- . 营养科学的发现过程
- . 维生素发现的经验阶段
- . 维生素发现的实验阶段

##### V. 维生素学说

- . 维生素的阐明
- . 维生素相关术语
- . 其他有时被称作维生素的因子
- . 维生素的近代史

#### 第3章 维生素的化学和生理学特性

##### I. 维生素的理化性质

- . 维生素A
- . 维生素D
- . 维生素E

##### V. 维生素K

- . 维生素C
- . 硫胺

- . 核黄素
- . 烟酸

.....

#### 第4章 维生素缺乏症

##### 维生素各论

#### 第5章 维生素A

#### 第6章 维生素D

#### 第7章 维生素E

#### 第8章 维生素K

#### 第9章 维生素C

#### 第10章 硫胺

#### 第11章 核黄素

#### 第12章 烟酸

#### 第13章 维生素B6

#### 第14章 生物素

#### 第15章 泛酸

#### 第16章 叶酸

#### 第17章 维生素B

#### 第18章 类维生素

##### 维生素知识的应用

#### 第19章 维生素的来源

#### 第20章 维生素营养状况评估

#### 第21章 维生素需求的量化

#### 第22章 维生素的安全性

#### 附录A 维生素的科学术语：新旧词汇对照

#### 附录B 病例研究的原始报告

#### 附录C 维生素研究的最新核心文献

#### 附录D 食物中的维生素含量

#### 附录E 饲料中的维生素含量

### 在线试读部分章节

#### 第1章 什么是维生素？

##### 1. 关于维生素的思考

生命维持生理功能所必需的营养物中，就有维生素。与其他的营养素不同，维生素不构成生物体的结构，也不能分解提供太多能量。但它们的每一个应用都具有高效。因此，食物供应中仅需很小量的维生素。食物中的多数维生素需要代谢转化为活性形式。

尽管维生素有这些共性，但它们的化学结构和功能迥异，将之归为维生素也仅为经验主义。尽管很多维生素是辅酶（维生素A、维生素K、维生素C、硫胺、烟酸、核黄素、

维生素B6、生物素、泛酸、叶酸酯、维生素B12)，但不是所有的辅酶都是维生素。有些辅酶具有生物抗氧化剂功能（维生素E和维生素C），有些则作为氧化还原反应辅酶（维生素E、维生素K、维生素C、烟酸、核黄素、泛酸）发挥作用。两种维生素（A和D）具有激素的功能，其中维生素A还对提高视力有很大的帮助。

· 维生素：一个全新的概念

是日常用语还是全新的概念？

维生素这一日常用语来源于20世纪初人们对于健康与饮食相互关系的全新思考。这个对健康与饮食认识的进步，现在已经能够很好地被公众所认可：

（1）饮食是很多重要营养素的来源。

（2）特定的营养素吸收不足会造成相应疾病的发生。

在如今的世界中，上述两个概念都是公认的。但是在19世纪的微生物学界，这两个重要的发现反响剧烈而且影响深远，每一条均象征着同一时期健康领域对维生素·的不同思维侧面。19世纪的生理学家认为饮食中仅有五种营养素：蛋白质、脂肪、碳水化合物、灰 和水。毕竟，这几种物质几乎占食物体积的100%。基于这种观点，在20世纪初的实验研究中得到的一些物质的试验结果，现在认为是存在没有被认识的物质。而在当时则被认为是存在未知的致病微生物的天然解毒物质。

.....

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)