

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787030334534

10位ISBN编号：7030334531

出版时间：2012-2

出版时间：科学出版社

作者：袁仲 编

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品营养与卫生>>

内容概要

本书主要介绍人体需要的能量和营养素、各类食品的营养价值、各类人群的营养与膳食、膳食结构与营养配餐、食品污染及其预防措施、食物中毒及其预防措施、各类食品的卫生与管理等，并根据中国营养学会发布的《中国居民膳食指南》(2007)，对相关内容进行了全面的更新，收入了营养配餐等最新知识；增设了相应的实验实训内容，具有较强的实用性。

本书可作为高职高专食品加工技术、食品营养与检测、食品生物技术、食品检测及管理、食品贮藏与营销等专业教材，也适用于非食品专业的学生作为公共选修课教材，还可作为从事食品生产的技术人员和管理人员的参考用书。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

第一单元 食品营养

项目一 人体需要的能量与营养素

任务一 营养素与能量

任务二 碳水化合物

任务三 脂类

任务四 蛋白质

任务五 维生素

任务六 矿物质

任务七 水和膳食纤维

项目小结

复习思考题

项目二 食品的营养价值与食品加工

任务一 各类食品的营养价值

任务二 食品营养强化

任务三 保健(功能)食品

项目小结

复习思考题

项目三 不同人群的营养与膳食

任务一 孕妇营养与膳食

任务二 乳母营养与膳食

任务三 婴幼儿营养与膳食

任务四 儿童、青少年的营养与膳食

任务五 老年人营养与膳食

项目小结

复习思考题

项目四 膳食结构与营养配餐

任务一 膳食结构与膳食指南

任务二 营养调查

任务三 营养监测

任务四 营养配餐

项目小结

复习思考题

第二单元 食品卫生

项目五 食品污染与预防措施

任务一 食品卫生与安全性

任务二 食品的生物性污染

任务三 食品的化学性污染

任务四 食品的放射性污染和物理性危害

任务五 人畜共患传染病与寄生虫病

任务六 食品中存在的天然毒素

任务七 食品添加剂卫生

任务八 食品容器、包装材料、工具及设备卫生

项目小结

复习思考题

项目六 各类食品的卫生与管理

<<食品营养与卫生>>

任务一粮豆、蔬菜水果的卫生与管理

任务二畜、禽、鱼类原料及其制品的卫生与管理

任务三乳及乳制品的卫生及其管理

任务四冷饮食品的卫生及其管理

项目小结

复习思考题

项目七食物中毒与预防措施

任务一食物中毒的概念与分类

任务二细菌性食物中毒

任务三非细菌性食物中毒

任务四食物中毒的调查处理

项目小结

复习思考题

第三单元 实验实训

实训一膳食调查

实训二食物营养价值的评价

实训三食谱的评价

实训四营养餐谱的制定

实训五营养缺乏病的营养防治

实训六膳食模式与健康专题讨论

实训七食物中毒调查

实训八食品企业卫生状况的调查与分析

实训九大学生体格检查

主要参考文献

<<食品营养与卫生>>

章节摘录

版权页:第一单元 食品营养单无导读民以食为天。

食物是人类生存和发展的重要物质基础。

人类在生命活动过程中,需要不断地从外界环境中摄取食物,从中获得生命活动所需的营养物质,这些营养物质在营养学上称为“营养素”。

人体所需的营养素有碳水化合物、脂类、蛋白质、矿物质、维生素、水、膳食纤维,共七大类。

碳水化合物、脂类和蛋白质因为需要量多,在膳食中所占的比重大,称为“宏量营养素”,它们也是产生能量的重要物质,又称“产能营养素”;矿物质和维生素因需要的相对较少,在膳食中所占比重也较小,称为“微量营养素”。

这些营养素在人体内有三方面功用:一是供给生活、劳动和组织细胞功能所需的能量;二是提供人体的“建筑材料”,用以构成和修补身体组织;三是提供调节物质,用以调节机体的生理功能。

可见营养素是健康之本,是健康的物质基础。

食品营养与健康的关系十分密切。

各种营养成分与人体健康有着非常密切和复杂的关系,随着营养与健康研究的不断深入,这些成果正为人类的合理膳食、延年益寿和提高生命质量提供科学依据。

膳食失衡就会导致营养失衡,营养失衡不仅使人体质衰弱,而且可引起许多疾病。

<<食品营养与卫生>>

编辑推荐

<<食品营养与卫生>>

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:<http://www.tushu007.com>