

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787109131514

10位ISBN编号：7109131513

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：邓泽元

页数：349

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>

<<食品营养学>>

内容概要

营养学课程的教学主要在医学院校和食品院校。

医学院校是以人体解剖学、人体生理学和生物化学等课程为基础，强调基础营养学和临床营养学。

食品院校营养学的课程既要有营养学的基本知识，也应有自己专业的针对性和适应性，我们习惯称为食品营养学。

本教材根据食品科学与工程专业的基础和专业特点，分为四篇，第一篇为营养学基础，介绍了人体消化道结构和食物的消化与吸收、各种营养素的营养原理；第二篇为食品与公共营养，重点介绍了各类食品的营养价值、特殊人群的营养特点、社区居民的膳食与营养等公共营养学基础知识；第三篇为食品与疾病的调控，重点介绍了食品与营养相关性疾病和分子营养学；第四篇为食品营养工程，主要是根据食品科学与工程专业特点，将营养学知识与食品工程相结合的特色部分，重点介绍了加工对食品营养价值的影响、食品的营养强化和保健食品。

此外本教材还收集了我国各类食物的营养成分、中国居民膳食营养素参考摄入量、我国食品营养强化剂使用卫生标准等数据，有利于营养配餐、营养工程和食品企业的参考使用。

本书既介绍了营养学的基础知识，又介绍了营养学最新研究进展，以及食品营养学研究的热点问题；既介绍了相关医学背景的知识，又结合了食品科学与工程领域需要解决的营养问题，是一本理论和实践紧密联系的教材。

<<食品营养学>>

书籍目录

第三版前言 第二版前言 第一版前言 绪论 一、食品营养学的概念及其研究内容 二、营养学发展概况
三、食品营养学与其他学科的关系 第一篇 营养学基础 第一章 食物的消化与吸收 第一节
概述 第二节 食物在口腔的消化 一、食物在口腔的机械性消化 二、食物在口腔的化
学性消化 三、食物在食管的推进 第三节 食物在胃的消化与吸收 一、食物在胃的机
械性消化 二、食物在胃的化学性消化 三、食物在胃的贮存和吸收 第四节 食物在小
肠的消化与吸收 一、食物在小肠的机械性消化 二、食物在小肠的化学性消化 三、
食物在小肠的吸收 第五节 食物残渣在大肠的消化与吸收 一、大肠的运动及大肠液
二、大肠内细菌对食物残渣的作用 三、食物在大肠的吸收 第二章 蛋白质 第一节 蛋白
质的分类及功能 一、蛋白质的分类 二、蛋白质的生理功能 第二节 蛋白质的消化、
吸收与代谢 一、蛋白质的消化与吸收 二、蛋白质的代谢 第三节 氨基酸 一、
氨基酸及其种类 二、具有特殊功效的肽与氨基酸 第四节 蛋白质的营养学评价 一、
食物中蛋白质的含量 二、蛋白质消化率 三、蛋白质的利用率 四、相对蛋白质值
五、氨基酸评分法 六、微生物测定法 七、蛋白质的互补作用 第五节 蛋白质的
需要量及食物来源 一、氮平衡 二、蛋白质的需要量 三、蛋白质的推荐摄入量
四、氨基酸的需要量 五、蛋白质的缺乏与过量 六、蛋白质的食物来源 第三章 脂类
第一节 脂类的分类及功能 一、甘油三酯与脂肪酸 二、磷脂 三、固醇类
第二节 脂类的消化、吸收与代谢 一、脂类的消化与吸收 二、脂类在体内的转运与代谢
第三节 脂类的营养学评价 第四节 脂肪的需要量及食物来源 第四章 碳水化合物
第一节 碳水化合物的分类及功能 第二篇 食品与公共营养 第三篇 食品与疾病的调控第
四篇 食品营养工程附录 主要参考文献

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>