

图书基本信息

书名：<<营养与食品卫生学学习指导及习题集>>

13位ISBN编号：9787117089159

10位ISBN编号：7117089156

出版时间：2007-8

出版时间：人民卫生出版社

作者：王舒然 主编

页数：285

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>

内容概要

《营养与食品卫生学学习指导及习题集》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材《营养与食品卫生学》(第6版)的配套教材。

该教材组织了国内多所知名医学院校的主讲教师参与编写,编委们结合丰富的教学经验,将规划教材中的重点和难点内容进行精练和科学的总结,使学生,特别是初次学习这门课程的学生能在较短时间内更好地理解 and 掌握知识要点。

同时,本书还精心设计了一些有代表性的复习题,使学生在记忆和理解教材知识点的基础上,以习题形式总结知识,提高对知识的综合运用能力。

该教材适合预防医学和临床医学等专业的教学使用,并为《营养与食品卫生学》课程的复习和备考提供必要的参考资料。

遵照教材建设的指导思想以及重点突出、详略得当的原则,编委们集思广益,反复推敲,编写出有普遍适用性的“学习指导大纲”。

它将第6版规划教材的内容按照重要程度进行了详细的划分,并且作为编写“教材精要”、“复习题”和“答案要点及试题分析”三部分内容的纲领。

“教材精要”由“内容简介”、“教材知识点”和“本章小结”组成。

“内容简介”主要是概括本章的重要知识点;“教材知识点”依据学习指导大纲的要求将教材中的相应知识点准确而简练地阐述出来,既注重知识点之间的联系和逻辑关系,又做到重点内容突出;“本章小结”主要是总结本章的知识特点,指导学习。

“复习题”包括单选题、多选题、名词解释、简答题、论述题和综合应用题六种题型。

由于篇幅所限,在每章中重点选择了一些有代表性的知识点出题,同时兼顾知识的广度和深度。

在“答案要点及试题分析”中,对于单选题、多选题、论述题和综合应用题,除了给出答案要点外,还给出试题分析,启发学生理解试题考核的知识点,提示答题思路,分析常见的答题错误。

另外,本书还附有两套模拟试题及参考答案要点,以方便学生自我评估。

书籍目录

绪论 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析第一篇 营养学 第一章 营养学基础 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第二章 植物化学物 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第三章 各类食品的营养价值 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第四章 特殊人群的营养 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第五章 营养与营养相关疾病 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第六章 社区营养 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第二篇 食品卫生学 第七章 食品污染及其预防 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第八章 食品添加剂及其管理 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第九章 食品新技术及其卫生学问题 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第十章 各类食品卫生及其管理 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第十一章 食物中毒及其预防 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第十二章 营养毒理学 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第十三章 食品安全及其评价体系 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 第十四章 食品卫生监督管理 一、学习指导大纲 二、教材精要 三、复习题 四、答案要点及试题分析 模拟试题(一) 模拟试题(二) 模拟试题(一)答案要点 模拟试题(二)答案要点

章节摘录

一、学习指导大纲 掌握内容：食品营养价值的评定；营养质量指数（INQ）的概念、意义；各类食品及其制品的营养成分及特点；加工、烹调、存储对各类食品的营养价值的影响。

熟悉内容：评定食品营养价值的意义；食品分类；大豆中的抗营养因素。

了解内容：谷类、蛋类的结构和营养素分布；蔬菜、水果中的芳香物质、色素、有机酸。

二、教材精要 （一）内容简介 本章介绍了食品及食品营养价值的概念，食品营养价值评定的内容、方法、指标以及评定食品营养价值的意义；分别阐述了谷类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、畜禽鱼类、奶及奶制品、蛋类等食品所含的营养素种类、含量及其营养价值特点以及食品的加工、烹调、储藏对食品营养价值的影响。

（二）教材知识点 1.食品营养价值的评定及意义食品按其来源和性质可分为三大类：动物性食品；植物性食品；各类食物的制品。

食品的营养价值是指某种食品所含营养素和能量能满足人体营养需要的程度。

食品营养价值的高低，取决于食品中营养素的种类是否齐全、数量的多少、相互比例是否适宜以及是否容易被人体消化吸收和利用。

（1）食品营养价值的评定：主要是从食品所含营养素种类及含量和营养素的质量两个方面进行

营养质量指数（INQ）是指营养素密度（待测食品中某营养素与其参考摄入量的比）与能量密度（该食物所含能量与能量参考摄入量之比）之比。

INQ=1，表示食物的该营养素供给与能量供给达到平衡；INQ > 1，表示食物中该营养素的供给量高于能量的供给量，故INQ > 1，为营养价值高。

INQ < 1，说明此食物中该营养素的供给少于能量的供给，长期食用此种食物，可能发生该营养素的不足或能量过剩，因此该食品的营养价值低。

（2）评定食品营养价值的意义：全面了解各种食品的天然组成成分，找出现有主要食品的营养缺陷。

了解在加工烹调过程中食品营养素的变化和损失，采取相应的有效措施，最大限度保存食品中的营养素含量，提高食品营养价值。

指导人们科学地选购食品和合理的搭配食品。

2.各类食品的营养价值 （1）谷类 1）谷类的结构和营养素分布：谷粒去壳后其结构可分为谷皮、胚乳和胚芽三个部分。

2）谷粒中营养素的分布特点：蛋白质主要分布在胚芽、糊粉层及胚乳外周；脂类主要分布在胚芽的部分，多为不饱和脂肪酸，且含少量植物固醇和卵磷脂；碳水化合物主要为淀粉和膳食纤维，淀粉全部集中在胚乳，而膳食纤维主要分布在谷皮；糊粉层和谷皮中无机盐的含量较高，其次胚芽中含量也较丰富，胚乳中含量相对较少；谷粒中主要含有B族维生素和维生素E，胚芽中含量最为丰富，其次是谷皮及糊粉层。

.....

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>