第一图书网, tushu007.com

<<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：9787122025654

10位ISBN编号：7122025659

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业

作者：王丽琼 编

页数：228

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

前言

古语说：“国以民为本，民以食为天，食以水为先”。
显然，“国”、“民”、“食”、“水”是相互依赖、互为依存的关系，这其中的“食”不仅仅是人们肚子是否饱的问题，还要吃得好，吃得健康、安全，这个问题与国家、社会的安定与和谐是相一致的。
当前，我国食品的营养与卫生问题已得到了社会各界的高度重视。
随着经济的发展，人们生活水平的不断提高，我国人民对食品的营养与卫生将提出更高的要求。
本教材是根据教育部高职高专规划教材建设的具体要求和高等职业教育的特点，结合教育部2006年11月颁布的《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》等精神编写的。
在内容的安排上，以对应于职业岗位的知识和技能要求为目标，以“够用”、“实用”为重点。
涵盖食品营养基础知识和食品卫生公共知识，主要讲述各种营养素在人体中的功能、人体缺乏中毒症、影响吸收的因素，推荐营养素需要量和主要来源；不同人群的营养需求；食品污染途径及预防措施；食物中毒的发病机理及预防；食品卫生标准与管理；各类食品的营养与卫生要求。
本教材特色之处在于突出教材内容的先进性，同时注重内容的实用性和系统性。
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，并纳入了营养配餐、QS管理等目前最新的知识。
教材增设了无公害食品、绿色食品、有机食品及其标准，强化食品及其标准，功能食品及其标准，转基因食品及其标准，假冒伪劣食品管理等内容，使学生能系统地了解目前各类食品的概念、标准、要求及主要质量管理。
本教材每章都设有学习目标、本章小结和复习思考题，方便学生学习。
教材注重突出职业性、实用性、实践性，注重分析营养卫生问题的原因和有效控制，注重培养学生运用知识的能力，设计了9个可操作性较强的实验实训项目，以方便各高等职业院校根据本校的实践教学条件选用。
本教材适用于高职高专食品加工技术、食品营养与检测、食品贮运与营销、食品生物技术、农产品质量检测等专业，也可作为从事食品营养卫生与加工企业的生产技术人员、管理人员的参考用书。
本教材在编写过程中得到了各位编者所在学院的大力支持，在此深表感谢！
由于编者水平有限，加之时间仓促，收集和组织材料有限，疏漏和不足之处在所难免。
敬请同行专家和广大读者批评指正。

内容概要

本书是高职高专“十一五”规划教材★食品类系列之一。
内容包括人体需要的能量和营养素、各类食品的营养、各类人群的合理膳食、膳食与疾病、膳食结构与营养配餐、食品污染及其预防、食物中毒及其预防、食品卫生监督与管理、各类食品的卫生等，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。
教材增设了无公害食品、绿色食品、有机食品及其标准，强化食品及其标准，功能食品及其标准，转基因食品及其标准，假冒伪劣食品管理等内容，使学生能系统地了解目前各类食品的概念、标准、要求及主要质量管理。
教材还纳入了营养配餐、QS管理等目前最新的知识，设计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、农产品质量检测等专业教材，还可作为从事食品类生产的技术人员参考用书。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

第一章　概述　第一节　食品营养与卫生研究的内容　一、食品营养与卫生研究的具体内容　二、食品营养卫生与人体健康 第二节 食品营养和卫生状况及今后面临的任务　　一、世界食品营养和卫生状况　　二、我国居民食品营养和卫生状况　　三、我国食品营养和卫生今后面临的任务 本章小结 复习思考题第二章　人体需要的能量和营养素　第一节　人体对食物的消化利用　　一、人体的消化系统　　二、人体对食物的消化　　三、人体对营养物质的吸收　第二节　人体对能量的需要　　一、能量的单位及体内存在的形式　二、人体能量消耗的构成　三、能量的食物来源及比例　四、能量的参考摄入量　五、能量代谢失衡　第三节　人体对蛋白质的需要　　一、蛋白质的生理功能　　二、人体对氨基酸的需求　　三、食用蛋白质的来源和推荐膳食摄入量　四、蛋白质的缺乏和过量　五、蛋白质的营养价值的评价　六、蛋白质在食品加工中的变化　第四节　人体对碳水化合物的需要　一、碳水化合物的生理功能　二、膳食纤维　三、碳水化合物的食物来源和推荐膳食摄入量　四、碳水化合物的缺乏和过量　五、碳水化合物在食品加工中的变化　第五节　人体对脂类的需要　　一、脂类的生理功能　　二、脂类的食物来源及推荐膳食参考摄入量　　三、脂类的缺乏和过量　　四、脂类的营养价值的评价　　五、脂类在食品加工、贮藏中的变化 第六节　人体对维生素的需要　　一、水溶性维生素　　二、脂溶性维生素 第七节 人体对无机盐的需要　一、常量元素　二、微量元素　第八节　人体对水的需要　　一、水的生理功能　　二、水的需要量及来源 本章小结 复习思考题第三章　各类食物的营养　第一节　植物性食物的营养　一、粮谷类　二、豆类、坚果类　三、水果、蔬菜 第二节　动物性食物的营养　一、肉及肉制品　二、蛋及蛋制品　三、水产品　四、乳类 第三节　加工食品的营养　一、罐头食品的营养　二、熏制和烧烤食品的营养　三、油炸食品的营养　四、速冻食品的营养　五、膨化食品的营养　六、饮料的营养　七、方便食品和快餐食品的营养　八、调味品的营养　……第四章　各类人群的膳食第五章　膳食与疾病第六章　膳食结构和营养配餐第七章　食品污染及其预防第八章　食物中毒及预防第九章　食品卫生监督与管理第十章　各类食品卫生第十一章　实验实训第十二章　中国居民膳食营养素参考摄入量表（DRIs）参考文献

章节摘录

1.小肠是营养物质吸收的主要场所在口腔和食道内，食物实际上是不被吸收的。
胃只吸收少量酒精和水分，大肠尚能吸收水、无机盐和部分未被小肠吸收的养分。
食物经消化后的各种营养物质主要在小肠被吸收。
人小肠长度为5～6m，其黏膜具有环状皱折并有大量指状突起的绒毛，绒毛上的每一上皮细胞可有600条微绒毛，使小肠吸收面积大为扩大，估计全部小肠约有250m。
的吸收面积。
营养物质大部分是在十二指肠和空肠被吸收，当其到达回肠时通常已吸收完毕。
回肠也有吸收功能，能主动吸收胆汁酸盐和维生素B1z。
2.吸收原理人体对营养物质的吸收是通过以下方式进行的。
（1）被动转运包括滤过、扩散和渗透等作用。
滤过靠膜两边的流体压力差，如肠腔内压力超过毛细血管压时，水分或其他物质可借压力差滤入毛细血管内。
渗透则有赖于半透膜两边存在的压力差，水分从渗透压低的一侧进入渗透压较高的一侧。
（2）主动转运有些营养物质可由浓度较低的一侧穿过膜向浓度高的一侧转运，需耗能量及载体协助。
物质主动转运中的载体是一种脂蛋白，它具高度特异性，载体转运物质的能量来自ATP。
（3）胞饮作用一种通过细胞膜的内陷将物质摄取到细胞内的过程，可使细胞吸收某些完整的脂类和蛋白质，也是新生儿从初乳中吸收抗体的方式。
这种未经消化的蛋白进入体内可能会导致某些人食物过敏。

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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