

<<食品新资源>>

图书基本信息

书名：<<食品新资源>>

13位ISBN编号：9787501933112

10位ISBN编号：7501933111

出版时间：2002-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王洪新

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>

<<食品新资源>>

内容概要

某种食物之所以成为食品资源，本质无疑在于其所含人体必需的营养素。它包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素、矿物质、水等。以所含人体必需营养素类别来划分食品新资源是顺理成章的，书中各章名称便由此而来。但是，这一系列营养素除水以外前4类是人类要摄入的其量很大的营养素。人类要大量食用含这类营养素的食物，故这类营养素有宏量营养素之称。含宏量营养素食物的匮乏，实际上是目前所谓全世界食物匮乏，贫穷国家民众食不果腹、民不聊生的主要根源。加上全球人口问题、耕地问题、环境问题等等，全球食物匮乏是亟待解决的问题，无疑也涉及到人道主义援助问题。从这一角度出发，含宏量营养素的食品资源理应成为本书的主题内容，而退居次要的含微量营养素的食物资源则暂不予人编，这多少有点遗憾。这决不是说它们对人体是次要的，其实它们对人体非但重要，而且决不可少。之所以不入编，除篇幅有限外，尚有两个理由：宏中见微，含宏量营养素食品资源的开发必然涉及其伴含的微量营养素，若其量可观或其营养经济价值可贵者，也必然在相关章节中附述；有关各种含微量营养素的食物资源的开发，有大量的专著和资料可供参考。

本书力图贯彻如下的“新”的概念：一是已经广泛使用的传统食品组分，但现在通过新的技术工艺加工变为非传统性的食品配料，如浓缩蛋白、分离蛋白、脂肪替代品等；二是从非传统性资源或具有很大潜力但尚未被很好地开发利用的资源中生产出的食品配料；三是包括更现代化的食品加工制造方法，测定化学成分、营养素及抗营养成分的更先进的技术，以及更深入地研究食品组分与健康的关系。

人类虽然已经能够登上月球和在太空建设空间站而成功地征服了空间，却仍然没能在地球上根除饥饿和营养不良。

因此，我们对食品新资源的探索和研究，正是为了生产比传统食品更多、更具营养和更价值廉的食品，为解决人类饥饿和营养不良作出一定的贡献。

<<食品新资源>>

书籍目录

第一章 食品蛋白新资源

第一节 畜、禽动物蛋白新资源

第二节 水产动物蛋白新资源

.....

第二章 食用油料资源

第一节 草本作物油料

第二节 木本作物油料新资源

.....

第三章 淀粉新资源

第一节 茎类植物淀粉新资源

第二节 根类植物淀粉新资源

.....

第四章 食品新糖源

第一节 食品配料型新糖源

第二节 功能性新糖源

第五章 膳食纤维

一、膳食纤维的分类和物化性质

二

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>