

<<功能性乳制品 (第2卷)>>

图书基本信息

书名：<<功能性乳制品 (第2卷)>>

13位ISBN编号：9787501968930

10位ISBN编号：7501968934

出版时间：2009-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：Maria Saarela

页数：404

字数：618000

译者：张国农

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>

<<功能性乳制品 (第2卷)>>

前言

根据FUFOSE (与“欧洲功能性食品科学”相一致)一致同意的文件认为,“如果其能在人体内满意地体现出除适当的营养效果之外的一个或多个保健目标的功能,就可以定义为具有‘功能性’的食品。

换句话说,或与改善身体健康的某种状态有关,或与某种疾病的恢复和与减少产生某种疾病的危险有关。

功能性食品首先必须具备食品的特性,在数量上要具备食品的特征,这个特征不是一般意义上所期望的膳食消费的量,它们也不是药片或胶囊,而是一般食品模式的一部分。

” [见Diplock等, British, Journal of Nutrition, 81 (Suppl) : s1-\$27]。

因此,功能性食品就是天然食品,是一种强化了某些成分的天然食品,或是添加了某些成分的天然食品,或是将某些对健康无益的成分去除到最低限度的天然食品。

到目前为止,在功能性食品的发展过程中,乳制品是走在最前列的。

发酵乳制品传统上一直被认为是对健康有益的,因此,在乳品行业拓展促进健康范围的其它形式的产品是很自然的。

益生菌乳制品是功能性乳制品形式中一个非常成功的例子,它含有促进健康的乳酸菌和双歧菌,还含有由乳酸菌产生的益生元、纤维素、钙、w-3、植物酮和生物活性肽等。

人们每天在摄取食物的同时,增加功能性乳制品的消费量是有可能的,前几年的确一直呈增长的势头。

在创建功能性食品市场的过程中,消费者注重的关键是功能性食品对个人健康的保健效果。

未来针对特殊人群的功能性食品在市场上一定会很多。

但是诸如性药这一类产品不是发展的趋势,功能性食品的消费人群是由那些关注生理和精神健康的人组成的 (见Business Insights : the health food and drinks outlook to 2006)。

提供口感好的功能性乳制品对消费者既有利也方便,也有益于健康。

未来这方面的市场将会有继续增长的可能性。

《功能性乳制品》(第二卷)主要给读者该领域几个简明概念。

它由三个方面的内容组成:功能性乳制品的保健功能(如,减肥、婴儿健康、肠保健)、功能性乳成分(益生菌和益生元、低变应原的水解物、植物固醇和植物酮)和产品的开发(如,生物标记、实验模式、染色体、工艺、安全和产品)。

本书对从事有关营养和健康功能性食品研究和食品开发的人员应该是非常有益的。

<<功能性乳制品 (第2卷)>>

内容概要

《功能性乳制品》(第二卷)主要给读者该领域几个简明概念。

它由三个方面的内容组成:功能性乳制品的保健功能(如,减肥、婴儿健康、肠保健)、功能性乳成分(益生菌和益生元、低变应原的水解物、植物固醇和植物酮)和产品的开发(如,生物标记、实验模式、染色体、工艺、安全和产品)。

本书对从事有关营养和健康功能性食品研究和食品开发的人员应该是非常有益的。

<<功能性乳制品 (第2卷)>>

书籍目录

第一篇 功能性乳制品的保健功能 1 乳品成分减肥：前景广阔 2 乳品成分对食物摄入和饱腹感的影响 3 乳制品、益生菌及婴幼儿健康 4 功能性乳制品对消化道感染和功能障碍的影响 5 益生菌、益生元和肠道疾病 6 乳制品和艾滋病 7 乳制品与口腔健康第二篇 功能性乳成分 8 作为益生菌的乳丙酸杆菌 9 合生元：融合益生菌与益生元的优点 10 防治牛乳过敏的低过敏原水解物 11 应用于乳制品中的功能性成分——植物甾醇和甾烷醇第三篇 产品的开发 12 功能性乳制品的相关法规 13 利用生物标记与其它指示器对功能性乳制品健康功效的验证 14 研究功能性乳制品生理功效的实验模型：结肠癌 15 评价人体肠道内共生及膳食摄入的双歧杆菌活力和功能性的分子生物学方法 16 益生菌的遗传学和功能基因组：从转化到应用 17 表征益生菌 18 提高益生菌存活率和稳定性的方法 19 在功能性乳制品中包埋益生菌和其它成分的微包埋技术 20 从抗生素的抗性评价益生菌的安全性 21 富含共轭亚油酸（尤其是瘤胃酸）的乳基功能性食品的开发 22 减肥乳制品的发展现状——以产品Valio ProFeel为例来论述 23 一种功能性乳制品的开发示例：从瑞士乳杆菌的研究到Cardi-04TM在新型抗高血压酸乳饮料中的工业化应用

<<功能性乳制品 (第2卷)>>

章节摘录

第一篇 功能性乳制品的保健功能 2 乳品成分对食物摄入和饱腹感的影响 2.1 引言 肥胖已成为全球性的流行病 (Bray和Bellanger, 2006), 为了防止肥胖的蔓延, 我们颁布了相关的法令。近几年, 基因学和分子生物学所取得的进步大大提高了我们对生物体内食物摄入量 and 体重之间存在的规律的认识。

然而, 我们发现, 600多组基因与肥胖有关 (Perusse等, 2005), 所以要想通过基因来治疗肥胖看来是不可能的。

除了极少数成功以外, 药物和手术治疗通常要么失败, 要么要冒很大的风险, 所以都不是一种合适的治疗方法或阻止肥胖的手段 (Aziz和Anderson, 2006)。

因此, 合理饮食仍然是控制肥胖蔓延的最安全、最有效的方法。

在各种各样的食物中, 乳和乳制品在控制能量平衡上有独一无二的潜力。

乳制品中含有很多成分, 比如蛋白质、脂肪、碳水化合物和矿物质等, 通过有规律的饮食可对体重起到积极的作用 (Aziz和Anderson, 2006), 它们可以单独作用, 也可能相互协同作用。

因此, 本章主要是论述乳制品中各种成分对食物摄入和饱腹感之间规律的影响。

首先, 我们论述了乳制品的消费和能量摄入与体重之间的关系; 然后, 再简洁地论述生物机体的食物摄取规律, 我们对乳制品中被公认的对机体有作用的成分, 尤其是蛋白质和脂肪, 在食物摄入和饱腹感这两方面进行了讨论; 最后, 我们对以防止或治疗肥胖为目的的与乳制品有关的潜在的饮食策略, 以及以乳为基本成分的功能性食品的发展和婴幼儿食品配方进行了评估。

<<功能性乳制品（第2卷）>>

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>