

<<饮食营养与卫生安全>>

图书基本信息

书名：<<饮食营养与卫生安全>>

13位ISBN编号：9787501983353

10位ISBN编号：7501983356

出版时间：2011-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱长征，房四辈 主编

页数：152

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>

<<饮食营养与卫生安全>>

内容概要

《饮食营养与卫生安全》是中等职业教育旅游服务类专业教材之一。

在编写中以“联系实际、深化概念、注重应用、培养创新”为原则，编写力求从现代营养学和卫生学的角度阐述饮食营养与卫生安全的基本理论、基本知识和基本技能，把现代营养学和卫生学的理论应用于餐饮业实践中。

教材内容包括营养学和卫生学两大部分，共分七个项目，分别为营养学主要介绍营养学基础知识、各种原料的营养价值、合理营养、平衡膳食与营养食谱设计。

卫生学主要介绍食品卫生学基础知识、食源性疾病预防和饮食卫生与安全管理。

<<饮食营养与卫生安全>>

书籍目录

- 模块一 营养学基础知识及其烹饪应用
 - 项目一 营养学基础知识
 - 任务1 人体必需营养素
 - 任务2 热能及其计算
 - 任务3 食物的消化与吸收
 - 项目二 各种食物原料的营养价值
 - 任务1 植物性原料的营养价值
 - 任务2 动物性原料的营养价值
 - 任务3 加工性原料的营养价值
 - 项目三 合理营养
 - 任务1 合理烹调
 - 任务2 营养强化
 - 项目四 平衡膳食与营养食谱设计
 - 任务1 平衡膳食
 - 任务2 营养食谱的设计
 - 任务3 特殊人群的营养与膳食
- 模块二 食品卫生学基础知识及其烹饪应用
 - 项目五 食品卫生学基础知识
 - 任务1 微生物的相关知识
 - 任务2 食品的腐败变质
 - 任务3 食品污染
 - 项目六 食源性疾病及其预防
 - 任务1 食物中毒及其控制
 - 任务2 食物过敏
 - 项目七 饮食卫生与安全管理
 - 任务1 从业人员的卫生与安全
 - 任务2 餐具的卫生与安全
 - 任务3 环境的卫生与安全
 - 任务4 饮食行业的卫生安全管理
- 参考文献

<<饮食营养与卫生安全>>

章节摘录

版权页：维生素A又名视黄醇、抗干眼病维生素，是一种淡黄色针状结晶物。

维生素A只存在于动物性食品中，植物性食品中没有维生素A，只含有胡萝卜素，胡萝卜素在人体内可转化为维生素A，所以胡萝卜素又称为维生素A原，它在人体内具有与维生素A相同的生理功能。

维生素A和胡萝卜素都对酸、碱、热稳定，一般烹调加工中不易被破坏，但易被氧化和受紫外线破坏

。

1.生理功能（1）维持视觉功能维生素A能促进视觉细胞内感光物的合成，以维持正常视觉，人体视网膜的杆状细胞内含有感光物质视紫红质。

它是由维生素A和视蛋白合成，具有感受弱光的作用，使人在弱光下能看清物体，维生素A缺乏时，暗适应能力下降，在弱光下视力减退，严重者可致夜盲症。

（2）维生素黏膜上皮细胞的正常生长与分化维生素A对上皮细胞的分化起至0调控作用，具有维护呼吸道、消化道、泌尿道、性腺和腺体的上皮组织，眼睛的角膜、结膜以及皮肤健康和正常功能的作用，可增强上皮细胞的抗病能力。

（3）促进生长发育维生素A可促进蛋白质的生物合成，帮助牙齿骨骼钙化，是骨骼正常发育的必需物质。

<<饮食营养与卫生安全>>

编辑推荐

《饮食营养与卫生安全》附《配套练习》。

<<饮食营养与卫生安全>>

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>