第一图书网, tushu007.com

<<功能食品研究与应用>>

图书基本信息

书名：<<功能食品研究与应用>>

13位ISBN编号：9787502548476

10位ISBN编号：7502548475

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：吴谋成

页数：420

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

被人们称为“21世纪的食品”的第三代功能食品（保健食品），是食品营养与功能研究的热门课题，是当今的研究前沿与方向。
本书着重阐述了第三代功能食品的概念、发展方向、各类功能活性成分及其性质与结构的研究方法、功能评价、提取、分离纯化、制备进行了详细的阐述；下篇对各生理阶段人群的营养及常见病，各类功能食品进行了介绍。
本书内容具科学性和实用性，对进一步开发功能食品提供基本方向和手段。
本书可供食品、营养、医药、卫生、生化等领域的科研人员、生产管理人员参考，也可供大专院校相关专业师生参考。

<<功能食品研究与应用>>

书籍目录

上篇 功能食品的研究第一章 功难食品第一节 食品的分类与功能食品的概念第二节 活性成分与活性物质第三节 功能食品的发展历程和发展方向第二章 各类功能活性成分第一节 膳食纤维第二节 功能性低聚糖第三节 活性多糖第四节 活性多肽与活性蛋白质第五节 功能性植物多酚第六节 功能性维生素第七节 油脂中的功能性成分第三章 功能活性成分的性质及结构的研究方法第一节 活性成分的物化性质第二节 活性成分的结构鉴定第三节 香菇蛋白多糖Le-3的一级结构分析第四章 功能活性成分的功能评价第一节 功能评价常用的统计方法……

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