

<<补血功能食品>>

图书基本信息

书名：<<补血功能食品>>

13位ISBN编号：9787502565107

10位ISBN编号：7502565108

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：刘志伟 编

页数：298

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>

## <<补血功能食品>>

### 内容概要

《补血功能食品》为《功能性食品及其加工技术丛书》中的一本。

贫血是世界性公共营养卫生问题，而利用补血功能食品是预防和改善营养性贫血的有效途径。

《补血功能食品》内容从贫血的医学基础到补血功能食品的基础研究与开发生产依次展开。

从了解人体血液生成系统及其代谢调控入手，系统论述了人体贫血及其生理机制，常见的贫血疾病类型，特别是营养性贫血，包括其发病机理、临床表现、鉴别及预防途径等；着重述及贫血的食物营养与治疗、各类改善营养性贫血功能食品的研制开发、现代生产技术、加工工艺、功能学评价程序及检验方法等。

《补血功能食品》融科学性、技术性、通俗性、实用性于一体，可供从事功能食品，特别是补血功能食品研究与开发的科研和生产技术人员、大专院校食品科学、营养与卫生、医药、化工、生物技术等相关专业师生参考，同时也为广大普通读者科学认识贫血及如何通过功能食品有效改善营养性贫血等提供一份科学读物。

## &lt;&lt;补血功能食品&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论1一、人体贫血及其表现1二、贫血人群分布现状4三、贫血的发病原因7四、改善营养性贫血功能食品的研究与开发8五、中国补血功能食品的生产现状及展望10第二章 贫血及其生理机制12第一节 人体血液的生成与调控12一、人体血液的生成12二、造血细胞生成调控19第二节 贫血及其类型23一、红细胞的化学组成及代谢23二、贫血的定义30三、贫血的病理生理30四、贫血的类型31第三章 常见的贫血疾病35第一节 缺铁性贫血35一、发病情况35二、铁的代谢35三、病因及发病机理37四、临床表现39五、实验室检查40第二节 再生障碍性贫血41一、病因41二、发病机理43三、临床表现44第三节 铁粒幼细胞性贫血45一、分类45二、发病机理45三、临床表现45第四节 营养性巨幼细胞性贫血47一、叶酸及维生素B<sub>12</sub>的代谢47二、病因及发病机理48三、临床表现50四、实验室检查51第五节 溶血性贫血53一、分类53二、发病机理55三、临床表现57第六节 血红蛋白病58一、珠蛋白生成障碍性贫血58二、异常血红蛋白病63第七节 妊娠期贫血72一、病因73二、临床表现73第八节 小儿贫血73一、小儿贫血的常见病因74二、小儿贫血的分度及临床特点75第九节 老年人贫血76一、老年人贫血的国内诊断标准76二、老年人贫血的临床表现76三、老年人常见的贫血77第四章 贫血的饮食营养治疗81第一节 食疗保健的特点81一、历史悠久、文献丰富,有大量行之有效的经验82二、独特的食养卫生学说82三、以中医理论为基础指导食疗实践82四、具有民族和地方特色83第二节 饮食营养治疗的原则83第三节 贫血的中医学理论及补血食疗药膳86一、从中医的角度认识人体贫血86二、贫血治疗原则87三、常用的补血中药和食物88四、常用的补血食疗药膳方88第四节 营养性贫血的饮食营养治疗93一、缺铁性贫血饮食治疗93二、营养性巨幼红细胞性贫血的饮食治疗97第五章 以中药材、真菌等为主要原料的补血功能食品开发99第一节 开发的指导原则和要求99一、开发的指导原则99二、开发的一般要求101第二节 益气养血类主要原料103一、养血类主要原料103二、益气类主要原料112第三节 补血剂的组成配伍方法探析115一、补气以生血116二、健脾以生血117三、益精以生血118四、补血须活血118五、温阳以生血119第四节 中药材有效成分的提取与分离120一、提取120二、分离与精制121第五节 开发与应用123一、补血新方的药理研究概况124二、应用开发应注意的问题125三、开发实例126第六章 以营养强化剂为主要原料的补血功能食品开发128第一节 强化铁营养素129一、铁的化学特性129二、含铁化合物130三、铁的生理功能131四、铁的需要量和推荐每日供给量133五、铁在天然食物中的存在135六、铁的过量及毒性问题136第二节 铁在营养强化食品中的应用141一、食品的铁强化应注意的问题141二、铁强化剂的选择144三、卫生部批准具改善营养性贫血功能的部分物质及其批准号146四、各类铁营养强化的食品157第三节 铁强化食品的开发实例160一、强化铁或锌元素儿童营养肠的开发160二、某保健品改善缺铁性贫血的实验观察162第四节 强化叶酸164一、叶酸的理化特性164二、叶酸的稳定性165三、食品加工对叶酸的影响166四、叶酸的来源、吸收及需要量167五、关于叶酸的强化应用168六、关于叶酸的提取及检测170第五节 强化维生素B<sub>12</sub>172一、维生素B<sub>12</sub>结构172二、维生素B<sub>12</sub>稳定性173三、食品加工对维生素B<sub>12</sub>的影响173四、维生素B<sub>12</sub>的营养功能174五、维生素B<sub>12</sub>的食物来源174六、大剂量维生素C对维生素B<sub>12</sub>的影响175七、维生素B<sub>12</sub>的营养需要量175第七章 以动物副产品为主要原料的补血功能食品开发177一、猪血的功能特性177二、猪血制品的开发179三、猪血提取“功能性肽-Fe”生产技术研究188四、阿胶补血作用机理探析190第八章 补血功能食品的现代生产技术196第一节 微胶囊技术197一、微胶囊的基本组成和作用197二、微胶囊化的方法和壁材料的选择198三、微胶囊在营养保健食品中典型应用199四、微胶囊技术的功能特性201五、微胶囊造粒的主要制备方法202第二节 萃取与过滤技术203一、液液萃取技术203二、超临界流体萃取技术205三、过滤技术208第三节 沉降、分离与混合技术211一、沉降技术211二、离心分离技术212三、膜分离技术217四、混合技术221第四节 浓缩、蒸发与干燥技术223一、冷冻浓缩和反渗透浓缩223二、蒸发技术225三、干燥技术228第五节 超微粉碎和高压加工技术233一、超微粉碎技术233二、食品高压加工技术234第六节 热力杀菌和无菌包装技术236一、热力杀菌236二、超高温杀菌方法239三、无菌包装240第九章 各剂型补血功能食品加工工艺242第一节 颗粒剂、散剂类补血功能食品的加工工艺242一、颗粒剂242二、散剂245第二节 胶囊类补血功能食品的加工工艺246一、硬胶囊246二、软胶囊248三、胶囊的质量检查249第三节 口服液类补血功能食品的加工工艺250一、口服液的概念及特点250二、口服液的制作方法250三、口服液的质量检查251四、加工实例251第四节 片剂类补血功能食品的加工工艺252一、片剂的特点252二、片剂的种类252三、片剂的

<<补血功能食品>>

制作方法253四、片剂的质量检查256第五节 丸剂类中药保健食品的制作工艺256一、丸剂的概念256二、丸剂的特点256三、丸剂的制作方法257第十章 改善营养性贫血功能食品的功能学评价程序及检验方法261 第一节 功能学评价程序261一、功能评价的基本要求261二、试验项目、试验原则及结果判断263第二节 功能学评价检验方法264一、动物实验264二、人体试食试验273附录282一、食品营养强化剂使用卫生标准（GB 14880-1994）节选282二、卫生部批准既是食品又是药品的品种名单287三、保健食品良好生产规范（GB 17405-1998）288参考文献297

<<补血功能食品>>

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>