

<<食品营养学>>

图书基本信息

书名：<<食品营养学>>

13位ISBN编号：9787502586836

10位ISBN编号：7502586830

出版时间：2010-2

出版时间：化学工业

作者：王莉

页数：161

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>

<<食品营养学>>

内容概要

《食品营养学》是按照教育部对高职高专教育人才培养的指导思想，在广泛汲取近几年高职高专教育成功经验的基础上编写的。

《食品营养学》主要内容包括食品的消化吸收、各种营养素的生理功能及食品加工对营养素的影响、营养与能量平衡、营养与膳食平衡、不同人群的营养特点、各类食品的营养价值、功能性食品、强化食品及食品新资源的开发与利用等营养学基础知识。

《食品营养学》注重实际应用环节，并在传统教材的基础上，融入一些新的营养保健知识，以使读者了解食品营养学的最新发展动态。

《食品营养学》不仅适用于高职高专食品科学与工程专业的学生，也可作为成人教育教材、非食品专业的学生公共选修课教材，还可作为营养普及用书。

<<食品营养学>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品营养学概述一、食品营养学基本概念二、食品营养学研究内容三、食品营养学研究方法第二节 国内外食品与营养情况一、世界营养学发展状况二、中国居民营养状况第三节 营养学与其他学科的关系一、食品营养学与食品科学的关系二、食品营养学与烹饪学的关系三、食品营养学与农业科学的关系四、食品营养学与其他学科的关系思考题第二章 食品的消化吸收第一节 人体消化系统概况一、人体消化系统的组成二、消化道活动的特点第二节 食品的消化吸收一、碳水化合物的消化与吸收二、脂类的消化与吸收三、蛋白质的消化与吸收四、维生素的消化与吸收五、水和矿物质的消化吸收思考题第三章 碳水化合物第一节 碳水化合物的生理功能一、供能和节约蛋白质二、构成机体组织三、维持神经系统的功能和解毒四、抗生酮作用五、有益肠道功能……

<<食品营养学>>

编辑推荐

其它版本请见：《教育部高职高专规划教材：食品营养学（第2版）》

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>