

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787502634537

10位ISBN编号：7502634533

出版时间：2011-8

出版时间：中国计量出版社

作者：任静波，孔令明 主编

页数：277

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>

## <<食品营养与卫生>>

### 内容概要

《食品营养与卫生》按职业技能岗位的知识技能的要求，分11个项目阐述食品营养和食品卫生知识与技能训练。

食品营养包括人体对食物的消化和吸收及营养素的需要，食物的营养价值和加工储藏对食品营养素的影响，为保证膳食营养与健康的公共营养及营养配餐的知识与技能，介绍了营养强化与保健食品等内容；食品卫生包括食品污染与食物中毒，食品卫生的监督管理和质量安全体系及各类食品的卫生与管理等内容。

《食品营养与卫生》可作为高职高专食品及相关专业的教材，也可供食品企业的相关人员参考。

## &lt;&lt;食品营养与卫生&gt;&gt;

## 书籍目录

## 绪论

- 一、食品营养与卫生的研究内容
- 二、食品营养与卫生的发展概况
- 三、国内外食品营养与卫生状况
- 四、我国食品营养与卫生面临的任务

## 项目一 食物的消化和吸收

## 任务1 消化系统的组成与功能

- 一、消化系统的组成
- 二、消化系统的功能和特点

## 任务2 食物的消化与吸收

- 一、食物的消化
- 二、食物的吸收
- 三、代谢物质的排泄

## 任务3 拓展知识与项目实施

- 一、拓展知识——营养物质的体内运输与代谢
- 二、项目实施——唾液淀粉酶对淀粉的消化

## 项目二 能量与能量平衡

## 任务1 能量

- 一、能量与能量单位
- 二、能值及测定

## 任务2 能量平衡

- 一、影响人体能量需要的因素
- 二、能量代谢失衡
- 三、能量的供给与食物来源

## 任务3 拓展知识与项目实施

- 一、拓展知识——人体能量消耗的测定与估算
- 二、项目实施——人体能量消耗量的测定

## 项目三 人体需要的营养素

## 任务1 宏量营养素

- 一、水
- 二、蛋白质
- 三、脂类
- 四、碳水化合物

## 任务2 微量营养素

- 一、矿物质
- 二、维生素
- 三、类维生素

## 任务3 拓展知识

- 一、功能性氨基酸和功能性肽
- 二、功能性低聚糖和功能性多糖

## 项目四 各类食物的营养价值

## 任务1 食物营养价值评定的意义和方法

- 一、营养价值评定的意义
- 二、营养价值评价的方法

## 任务2 动物性食物的营养价值

## <<食品营养与卫生>>

- 一、肉、水产品及其制品的营养价值
- 二、奶及其制品的营养价值
- 三、蛋类及其制品的营养价值
- 任务3 植物性食物的营养价值
  - 一、谷类及其制品的营养价值
  - 二、豆类及其制品的营养价值
  - 三、蔬菜、水果的营养价值
- 任务4 拓展知识与项目实施
  - 一、拓展知识——加工食品的营养
  - 二、项目实施——食品营养价值的评价
- 项目五 储藏加工对食品营养的影响
  - 任务1 加工对营养素的影响
    - 一、加工对能量的影响
    - 二、加工对碳水化合物的影响
    - 三、加工对脂类的影响
    - 四、加工对蛋白质和氨基酸的影响
    - 五、加工对矿物质的影响
    - 六、加工时维生素的损失
  - 任务2 储藏加工对食品营养价值的影响
    - 一、储藏对食品营养价值的影响
    - 二、加工对食品营养价值的影响
  - 任务3 拓展知识与项目实施
    - 一、拓展知识——烹调对食品营养价值的影响
    - 二、项目实施
- 项目六 营养与膳食
  - 任务1 公共营养
    - 一、膳食营养素参考摄入量
    - 二、膳食结构和膳食指南
    - 三、营养调查与营养监测
  - 任务2 不同人群的营养与膳食
    - 一、孕妇营养与膳食
    - 二、乳母营养与膳食
    - 三、婴幼儿营养与膳食
    - 四、儿童、青少年营养与膳食
    - 五、老年营养与膳食
    - 六、特殊环境人群营养与膳食
  - 任务3 营养配餐
    - 一、营养配餐概论
    - 二、营养食谱的编制方法
  - 任务4 拓展知识与项目实施
    - 一、拓展知识——营养干预方案设计与实施
    - 二、项目实施
- 项目七 膳食营养与健康
  - 任务1 人体健康的基本概念
    - 一、人体健康概念
    - 二、人体健康的指标
    - 三、人体营养状况和体征判别

## <<食品营养与卫生>>

- 任务2 营养失调
  - 一、营养缺乏
  - 二、营养过剩
- 任务3 营养与其他常见疾病
  - 一、营养与糖尿病
  - 二、乳糖不耐症
  - 三、营养与肿瘤
- 任务4 拓展知识与项目实施
  - 一、拓展知识——其他常见疾病的营养防治
  - 二、项目实施——人体营养状况的测定与评价
- 项目八 食品营养强化与保健食品
  - 任务1 食品营养强化
    - 一、食品营养强化的意义和作用
    - 二、食品营养强化的基本原则
    - 三、食品营养强化技术
    - 四、强化食品的种类
  - 任务2 保健食品
    - 一、保健食品的特征和原则要求
    - 二、保健食品的分类与功能原理
    - 三、保健食品的功能与评价
    - 四、保健食品常见的功效成分
  - 任务3 拓展知识项目实施
    - 一、拓展知识——保健食品的加工技术
    - 二、项目实施——强化食品的设计与生产
- 项目九 食品污染与食物中毒
  - 任务1 食品污染概述
    - 一、生物性污染及预防
    - 二、非生物污染及预防
  - 任务2 植物源性污染及其预防
    - 一、农药残留
    - 二、转基因食品
  - 任务3 动物源性食品污染及其预防
    - 一、兽药残留
    - 二、人畜共患传染病污染及预防
    - 三、人畜共患寄生虫病
  - 任务4 食物中毒及其预防
    - 一、食物中毒的概念及类型
    - 二、细菌性食物中毒
    - 三、生物毒素性食物中毒及预防
    - 四、化学性食物中毒及预防
  - 任务5 拓展知识与项目实施
    - 一、拓展知识——食品容器和包装材料的污染及预防
    - 二、项目实施
- 项目十 食品卫生监督管理
  - 任务1 食品法制管理与质量管理
    - 一、食品法制管理
    - 二、食品质量管理

## <<食品营养与卫生>>

### 任务2 安全食品生产

- 一、无公害食品
- 二、绿色食品
- 三、有机食品
- 四、无公害食品、绿色食品和有机食品的关系

### 任务3 食品质量与安全控制体系

- 一、良好生产规范(GMP)
- 二、卫生标准操作程序(SS()P)
- 三、危害分析与关键控制点(HA( ; CP)
- 四、质量控制体系的差别与认证管理

### 任务4 食品质量安全市场准入(QS)

- 一、QS认证意义
- 二、QS认证条件
- 三、QS认证程序

### 任务5 拓展知识与项目实施

- 一、拓展知识——食品召回及可追溯体系的建立
- 二、项目实施

## 项目十一 各类食品的卫生

### 任务1 植物性食物的卫生与管理

- 一、蔬菜、水果的安全卫生及管理
- 二、粮豆类原料的安全卫生及管理

### 任务2 动物性食物的卫生与管理

- 一、畜禽肉类及其制品的安全卫生及管理
- 二、水产品的卫生安全及管理
- 三、乳及乳制品的安全卫生及管理
- 四、蛋及蛋制品的安全卫生及管理

### 任务3 各类加工制品的卫生安全及管理

- 一、罐头食品
- 二、食用油脂
- 三、酒类
- 四、冷饮食品
- 五、调味品
- 六、糕点类食品
- 七、方便食品

### 任务4 拓展知识与项目实施

- 一、拓展知识——食品添加剂的卫生
- 二、项目实施——食品的卫生安全调查

## 参考文献

## <<食品营养与卫生>>

### 编辑推荐

由任静波等编著的《食品营养与卫生》是高职高专“十二五”工学结合精品教材之一。本书共11个项目，主要内容包括食物的消化和吸收，能量与能量平衡，人体需要的营养素，各类食物的营养价值，储藏加工对食品营养的影响，营养与膳食，膳食营养与健康，食品营养强化与保健食品，食品污染与食物中毒等。

<<食品营养与卫生>>

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>