第一图书网, tushu007.com

<<海藻膳食纤维>>

图书基本信息

书名：<<海藻膳食纤维>>

13位ISBN编号：9787502768966

10位ISBN编号：7502768963

出版时间：2007-8

出版时间：海洋出版社

作者：李来好 编

页数：218

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

<<海藻膳食纤维>>

内容概要

《海藻膳食纤维》共七章。
第一章简述了膳食纤维的定义与分类、组成结构、理化性质、对人体的生理功能、膳食纤维与其他营养素的相互关系和食用安全性以及膳食纤维的资源与提取方法。
第二章简述了红藻资源概况，以江蓠、石花菜、麒麟菜和紫菜为例，系统分析了它们的化学组成，详细论述了红藻膳食纤维的提取工艺方法以及各红藻膳食纤维的品质分析。
第三章简述了褐藻资源的概况，以马尾藻、海带、裙带菜和羊栖菜为例，系统分析了它们的化学组成，详细论述了褐藻膳食纤维的提取工艺以及各褐藻膳食纤维的品质评价。
第四章分别阐述了红藻和褐藻膳食纤维的功能活化方法。
第五章以海带、马尾藻、麒麟菜和江蓠膳食纤维为例，系统地从急性毒性、遗传毒性、短期喂养和致畸毒性进行了海藻膳食纤维的安全毒理学评价。
第六章对海藻膳食纤维的功效进行评价，包括海藻膳食纤维清除自由基、吸附雌激素、重金属、亚硝酸盐和调节便秘等功效。
第七章简述了以海藻膳食纤维为原料在食品开发中的应用，包括膳食纤维应用工艺特性，在焙烤食品、面条、肉制品、饮料食品和调味酱中的应用。
《海藻膳食纤维》可供食品科学、农产品、保健食品等领域科研、生产单位从业人员参考使用，对相关学科的院校师生也有一定的参考价值。

<<海藻膳食纤维>>

书籍目录

第一章 绪论一 膳食纤维的研究意义二 膳食纤维的定义与分类三 膳食纤维的组成与结构四 膳食纤维的理化特性五 膳食纤维的代谢六 膳食纤维的牛理功能七 膳食纤维与其他营养素的相互作用八 膳食纤维的安全性九 膳食纤维的资源和开发十 膳食纤维的制备方法十一 膳食纤维的展望第二章 红藻膳食纤维第三章 褐藻膳食纤维第四章 海藻膳食纤维的功能活化第五章 海藻膳食纤维的安全毒理学评价第六章 海藻膳食纤维的功效评价第七章 海藻膳食纤维的应用附录参考文献

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