第一图书网, tushu007.com

<<生命的保护神>>

图书基本信息

书名：<<生命的保护神>>

13位ISBN编号：9787533156091

10位ISBN编号：7533156099

出版时间：2010-7

出版时间：山东科学技术出版社

作者：杜慧真　等主编

页数：268

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

针对人们不良的饮食习惯，本书还要向您介绍一类新的营养概念——植物化学物。
这些微量物质存在于水果、蔬菜及谷物中，它们能给水果、蔬菜带来缤纷亮丽的色彩，如草莓中的花青素，番茄中的番茄红素；或者　本书全面系统地介绍了酶的知识、酶与健康的关系；大豆异黄酮、番茄红素、β-胡萝卜素、功能性低聚糖、植物多糖、葡多酚、茶多酚、皂苷、植物固醇等植物化学物的功能及与健康的关系等。
精选各种富含酶及植物化学物的食物，教你如何选购保存，并提供多种烹调建议。
针对不同人生阶段和各类疾病，具体提出实用建议及注意事项。

作者简介

杜慧真，山东省千佛山医院主任营养师。
中华中医药学会营养与药膳专家委员会常务理事。
中国医师协会营养医9币专业委员会委员。
中国临床营养专业委员会委员、山东营养学会副理事长、副秘书长，山东临床营养专业委员副主任，山东省卫生厅临床营养质量控制中心副主任。
山东卫生保健协会理事。
济南营养学会副理事长。
从事临床营养工作30余年，擅长各种疾病的营养治疗，尤其是与营养、生活方式有关病症的饮食调理。

<<生命的保护神>>

书籍目录

第一章　酶：生命的保护神　一、酶的故事　　健康感悟1　　弄酶的人——阿瑟·科恩伯格　什么是酶？　　食物的消化吸收离不开酶　　小知识　　宝宝不爱吃饭，加点鸡内金　　酶是生物催化剂　　小知识　　酶的历史　　酶的命名与分类　　酶的作用机理　　娇气的酶　　饮食离不开酶　　小知识　　发烧时为何没有食欲　　酶的来源　　小知识　　肉如何“变嫩”　　餐饮业中的嫩肉粉　　小知识　　正确使用嫩肉粉　　营养领域涉及的酶类　　小故事　　洗衣服的好帮手　　酶与生活息息相关　　小知识　　加酶洗衣粉：水温

章节摘录

版权页：插图：许多食品的风味特征主要由脂肪决定，脂肪在脂肪酶的作用下水解得到游离脂肪酸，对食品风味有重要的影响。
蛋白质分解产生氨基酸、硫醇等可赋予发酵食品（酸鱼、金华火腿）和饮料（黄酒、葡萄酒）、调料（腐乳、酱油、鱼露）特殊的风味。
在自然界食物中的鲜味均有一定的独特风格，如海带的味道主要是由其所含的谷氨酸钠而来.香菇的味道主要是鸟苷酸的味道.贝类的特殊味道主要是由琥珀酸盐带来的。
但这些滋味均不是单一的物质.而是与氨基酸、肽等结合在一起.所以.很难作为纯的成分一一分离。
我们可以利用特定的酶.作为风味物质生产中的生物催化剂，可增强食品风味或将风味前体转变为风味物质。
利用生物技术，包括植物组织培养法、微生物发酵法、微生物酶转化法等，生产风味物质是人们获得天然风味物质的有效途径.随着生物技术相关学科的飞速发展.生物技术生产天然风味物质将由实验室研究逐步走向大规模的工业化生产，满足人们回归自然的需求。

编辑推荐

《生命的保护神:酶及植物化学物·营养师揭示生机养生法》：真正赋予细胞生命和个性的是酶。
它们控制着整个机体，哪怕仅仅一个酶的功能异常，都可能致命。
植物化学物，抗氧化，抵制“自由基”，被誉为“21世纪的维生素”。

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