第一图书网, tushu007.com

<<功能食品>>

图书基本信息

书名：<<功能食品>>

13位ISBN编号：9787565500244

10位ISBN编号：7565500240

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孟宪军，迟玉杰　主编

页数：362

字数：580000

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

本书共13章，分别对功能因子、功能食品资源、缓解疲劳的功能食品、增强免疫力的功能食品、延缓衰老的功能食品、辅助降血糖的功能食品、辅助降血脂的功能食品、减肥的功能食品、改善胃肠道功能的功能食品、辅助改善记忆功能的功能食品、功能食品评价的基本原理和方法、功能食品常用的生产技术等方面进行了详细的阐述。
为了便于学生学习和掌握各章节的主要l内容和重点，在每章前增加了本章应掌握的重点内容，每章后给出了复习思考题。
　功能食品的研究与开发在我国尚属新兴学科和领域，是多学科、多领域不断交叉、融合的产物，涉及营养学、药学、生理学、预防医学、食品科学与工程、生物工程等学科和领域。
因此，功能食品产业也是一个综合产业，需要多部门、多学科协作才能获得健康快速发展。

<<功能食品>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 功能食品的概念及其分类 1.2 我国功能（保健）食品的发展简史 1.3 功能（保健）食品l的现代营养学基础 1.4 功能（保健）食品的中医中药理论 复习思考题 参考文献第2章 功能因子 2.1 氨基酸、活性肽及活性蛋白质 2.2 功能性碳水化合物 2.3 功能性脂类 2.4 其他类功能因子 复习思考题 参考文献第3章 功能食品资源 3.1 功能（保健）食品的植物资源 3.2 功能（保健）食品的动物资源 3.3 功能（保健）食品的微生物资源 3.4 功能（保健）食品的海洋资源 复习思考题 参考文献第4章 缓解疲劳的功能食品 4.1 疲劳与疲劳机制 4.2 缓解疲劳的功能（保健）食品的开发 4.3 缓解疲劳韵功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第5章 增强免疫力的功能食品 5.1 免疫的基本知识 5.2 增强免疫力的功能（保健）食品的开发 5.3 增强免疫力的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第6章 延缓衰老的功能食品 6.1 衰老与衰老理论 6.2 营养与衰老 6.3 延缓衰老的功能（保健）食品的开发 6.4 延缓衰老的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第7章 辅助降血糖的功能食品 7.1 糖尿病概论 7.2 辅助降血糖的功能（保健）食品的开发 7.3 辅助降血糖的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第8章 辅助降血脂的功能食品 8.1 血脂与高血脂症 8.2 脂质代谢 8.3 辅勘降血脂的功能（保健）食品的开发 8.4 辅助降血脂的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第9章 减肥的功能食品 9.1 肥胖症的概念、病因及危害 9.2 肥胖症患者的代谢特征 9.3 减肥的功能（保健）食品的开发 9.4 评价减肥的功能（保健）食品的指标和方法 复习思考题 参考文献第10章 改善胃肠道功能的功能食品 10.1 胃肠道的功能及障碍 10.2 肠道菌群对机体健康的影响 10.3 改善胃肠道功能的功能（保健）食品的开发 10.4 改善胃肠道功能的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第11章 辅助改善记忆功能的功能食品 11.1 概述 11.2 学习和记忆的机理 11.3 营养与学习和记忆功能 11.4 辅助改善记忆功能的功能（保健）食品的开发 11.5 辅助改善记忆功能的功能（保健）食品的评价 复习思考题 参考文献第12章 功能食品评价的基本原理和方法 12.1 功能（保健）食品评价的基本要求 12.2 实验动物与动物试验技术 12.3 试验设计与统计分析 12.4 食品安全性毒理学评价程序 12.5 食品安全性毒理学评价方法——急性毒性试验 复习思考题 参考文献第13章 功能食品常用的生产技术 13.1 原料粉碎、压榨与浸出技术 13.2 萃取与膜过滤技术 13.3 层析分离技术 13.4 微胶囊技术 13.5 浓缩、蒸发与干燥技术 13.6 杀菌与储存技术 复习思考题 参考文献附录1 保健食品注册管理办法附录2 保健食品评审技术规程附录3 保健食品标识规定（卫生监发[1996]第38号）

章节摘录

插图：日本将相当于我国功能（保健）食品的产品称为特定保健用食品（FOSHU）。
1991年公布的特定保健用食品的定义是：“凡附有特殊标志说明属于特殊用途的食品，在饮食生活中为达到某种特定保健目的而摄取本品的人可望达到该保健目的的食品。
”日本对此类食品审批程序与我国相似，由厂家申报，经地方主管部门审核上报，由厚生省听取专业机构及专家意见后批准。
审批要求很严，包括一系列权威性检测证明，产品外形必须是一般食品的形态等。
日本已批准的特定保健用食品，以寡聚糖、益生菌改善胃肠功能的产品占绝大多数，此外还有降胆固醇、促进矿物质微量元素吸收、防龋、降血压、降血糖等食品。
欧盟将我们认为的功能（保健）食品称为功能食品，定义是：“一种食品如果有一个或多个与保持人体健康或减少疾病危险性相关的靶功能，能产生适当的和良性的影响，它就是有功能的食品”。
这种食品主要有：有一定功能的天然食品，添加某种成分的食品，去除某种成分的食品，提高一种或多种成分的生物利用率的食品，或以上4种情况结合的食品。
功能食品应该是一般食品形态。
欧盟主张功能食品要沿6个功能目标研究和发展：有益于生长发育与分化的功能；有益于基础代谢的功能；与防御反应性氧化产物有关的功能；与心血管系统有关的功能；胃肠道生理功能；行为和心理功能。
加拿大将保健类食品主要分为两类。
一类称功能食品，指“与传统食品相似，作为膳食的一部分具有一般基础营养素以外的改善生理功能和减少慢性疾病危险的作用”。
另一类为药物食品，指“来源于食品，但以药物形式出售的，有特定生理功能，有减少和预防疾病作用的食品”。
中国台湾地区1999年8月开始实施“健康食品管理法”，将我们理解的功能（保健）食品定名为健康食品。
该法明确指出：“健康食品系指提供特殊营养素或具有特定的保健功效，特别加以标示或广告，而非以治疗、矫正人类疾病为目的的食品”。
其审批手续与要求与中国大陆现行办法相似。

编辑推荐

《功能食品》：普通高等教育“十一五”精品课程建设教材

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