

# 《食品营养学》

## 图书基本信息

书名：《食品营养学》

13位ISBN编号：9787501942411

10位ISBN编号：7501942412

出版时间：2008-2

出版社：轻工业

作者：刘志皋 编

页数：287

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《食品营养学》

## 内容概要

《高等学校专业教材·食品营养学(第2版)》为原中国轻工业部组织编写的轻工高等学校食品专业教材，因有别于医学院校和综合大学的营养学教材而颇受有关食品和食品加工专业方面的读者欢迎。1996年曾荣获中国轻工总会第三届全国优秀教材一等奖。《高等学校专业教材·食品营养学(第2版)》自1991年出版发行以来连续印刷10次。至今仍有需求。

# 《食品营养学》

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品营养学发展概况 第二节 食品营养学研究内容 第三节 我国食品营养情况 第四节 食品营养与食品加工 第五节 关于营养与膳食问题第二章 食品的消化与吸收 第一节 消化系统概况 第二节 食品的消化 第三节 吸收第三章 营养与能量平衡 第一节 能量与能量单位 第二节 能值及其测定 第三节 影响人体能量需要的因素 第四节 能量在食品加工中的变化 第五节 能量的供给与食物来源第四章 碳水化合物 第一节 碳水化合物的功能 第二节 食品中重要的碳水化合物 第三节 食品加工对碳水化合物的影响 第四节 碳水化合物的摄取与食物来源第五章 脂类 第一节 脂类的功能 第二节 脂类的组成及其特征 第三节 脂肪在精炼加工过程中的变化 第四节 脂类在食品加工、保藏中的营养问题 第五节 脂肪的摄取与食物来源第六章 蛋白质和氨基酸 第一节 蛋白质的功能 第二节 蛋白质的需要量 第三节 必需氨基酸 第四节 食物蛋白质的营养评价 第五节 蛋白质的互补作用 第六节 蛋白质和氨基酸在食品加工时的变化 第七节 蛋白质的摄取与食物来源第七章 维生素 第一节 维生素概述 第二节 水溶性维生素 第三节 脂溶性维生素 第四节 维生素在食品加工时损失的一般情况第八章 矿物质第九章 水和膳食纤维第十章 营养与膳食平衡第十一章 营养与疾病防治第十二章 食品的营养强化第十三章 食品的功能性与功能食品第十四章 未来的食品营养问题附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 附录二 我国食品营养强化剂使用卫生标准附录三 200种食物一般营养成分参考文献

# 《食品营养学》

## 编辑推荐

《高等学校专业教材：食品营养学（第2版）·食品科学与工程专业主干课程》为原中国轻工业部组织编写的轻工高等学校食品专业教材，因有别于医学院校和综合大学的营养学教材而颇受有关食品和食品加工专业方面的读者欢迎。1996年曾荣获中国轻工总会第三届全国优秀教材一等奖。

## 精彩短评

- 1、价格便宜纸张也不错，就是封面质量有些欠缺
- 2、觉得不错 很好
- 3、内容有些零散，专业程度还算不错，有很多未确定的词语，比如可能，现如今，将来会等
- 4、在读。。。希望我能从中学到很多
- 5、还好，就是纸质不咋地
- 6、考完啦~~~
- 7、一两个月前买的，虽然买了之后发现自己之前的没有丢，，好书，现在已经记满笔记了
- 8、这本书和大纲要求一致，考研用的到，不错
- 9、希望价钱可以再低点
- 10、收到的书封面和网上看到的不一样 不过核对了一下内容是一样的 就收下了  
刚开始看 自考要用的 不错的书
- 11、纸张超差，不知道是不是正版的
- 12、纸张很差，不知道是不是正版的！
- 13、书的内容浅显易懂，不过有些数据比较老了，近些年的研究结果也比较少，希望能够及时更新哈。
- 14、是我需要的书籍，非常不错，喜欢。
- 15、我是学食品的学生，这门食品营养学是很重要的专业基础课。学校没给我们订书，只好自己去买。去了高教书店，没有。。。看到了当当上有，虽然封皮不一样，不过既然是刘志皋的书，那就买吧。送货很快，我是10月4号订的，6号下午就送到了。心里这个欢喜啊。虽然说书页的质量有些差，但这本书是一本相当经典的食品营养学高等学校教材。对于很多概念以及问题都解释的很清楚，是食品系学生必备的书。我一直觉得做食品和药品是一样的，没有严谨的科学态度和对社会的责任感，是不会有很大发展的。我不清楚购买这本书的人群是什么样的，但我希望所有的人都能够从中受益，身体健康！
- 16、可以巩固基础
- 17、发货很快，书本与描述相符，还不错书还没看，期待中希望对自己有用
- 18、写得很好,受益匪浅.
- 19、书很好，快递很快，差一点抓瞎。
- 20、书的封面与图片不一样，但出版社什么的一样，不知是不是考研所需
- 21、内容很全面，和我发的那本专业书差不多，额，不过，是考研参考书籍，怕有不同所以买了。食品专业的有发教科书的，可以不买。跨专业考研的，可以买这个，和我们发的专业书差不多
- 22、想用心看看 把专业知识捡起来
- 23、这个版本如何有不同封面呢
- 24、书和图片不一样。。。。。。
- 25、这本书觉得还不错~
- 26、与大纲相符
- 27、书很好，只可惜现在用不到了。
- 28、偏重于理论知识，不过可以了解一下，知道食品制作及加工过程中营养素发生的变化，帮我更加清楚得了解各类食品的营养价值，选择更健康得食物
- 29、我们学校的公选课教材... 卓越连这个都有卖..... 汗下.... 觉得这个书太厚太深奥..不适合初学..恩.....
- 30、这本书很好很满意，物流也很快，很好
- 31、书倒是不错，可是为什么封面和图不一样呢？是不是有什么问题？
- 32、江南大学食品营养专业考研推荐书，要我作为爱好选的话，可能会选一些讲述更宏观的书
- 33、书的质量还不错，内容也不难，送货速度也挺快的
- 34、本书内容很好。。。。。。
- 35、还以为是普通读物呢，原来是教材啊
- 36、不错，可以让员工学习！
- 37、专业书籍，内容很实用，很不错！

## 《食品营养学》

- 38、一直想学习营养学，终于有机会了
- 39、内容比较好哦~，是用来考研的~~
- 40、这书纸张好差，与正版书比了一下，怎么好像是倒版的。
- 41、死在这本书上了
- 42、真的太实惠了
- 43、挺讲信用的，我信赖它！建议大家需要的话都去买啊！
- 44、收到书很新，物流也很快
- 45、书很不错，跟我们上课所用的营养学书侧重点不同，起到互补作用。
- 46、封皮不一样 章节是相同的 质量不错
- 47、考试用的，包装不错
- 48、书很新，，我收到的书的封面和介绍的封面不一样，对了一下目录，是一样的。书是最新版本：2011年9月第2版第12次印刷。
- 49、很多内容都是交叉的哇总是考什么淀粉的糊化==
- 50、封面与发的书不一样
- 51、内容还没细看，不过感觉纸张质量不是太好
- 52、这是一门非常有用的学科，具有很大的实用性！
- 53、是我需要的书，真正的跟食品息息相关的营养学
- 54、第一次看这方面的书，感觉太抽象了
- 55、不错，可以看看，还比较有价值
- 56、考研复试需要，能让我好好复习·

# 《食品营养学》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)