

《保健食品加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《保健食品加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502337322

10位ISBN编号：7502337326

出版时间：2001-04

出版社：科学技术文献出版社

作者：李书国等编

页数：399

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

《保健食品加工工艺与配方》

内容概要

全书共12章，包括保健食品概述、增强免疫力保健食品、抗衰老保健食品、增长助智保健食品、胃肠道功能保健食品、抗疲劳保健食品、减肥保健食品、降血压保健食品、降血脂保健食品、降血糖保健食品、抗肿瘤保健食品及其他保健食品，如补血饮料、清咽润喉保健食品、改善肾功能保健食品、清凉解暑保健饮料等。

书籍目录

目录

第一章 保健食品概述

第一节 保健食品的概念及分类

第二节 我国保健食品发展现状及趋势

第三节 保健食品中的生物活性物质

第四节 卫生部批准的药食两用动植物资源

第二章 增强免疫功能的保健食品

第一节 免疫活性乳粉

第二节 富锗金针菇多糖保健饮料

第三节 富锗蜂蜜花粉口服液

第四节 骨髓壮骨固体饮料

第五节 富锗蜂蜜甲鱼口服液

第六节 阿胶大枣滋补晶

第七节 茯苓保健乳粉

第八节 蚁王口服液

第九节 人参蜂王浆口服液

第十节 婴儿多功能营养粉

第十一节 虫草乌鸡营养口服液

第三章 抗衰老保健食品

第一节 富含SOD功能性乳粉

第二节 大豆卵磷脂食品

第三节 养颜抗衰老花粉乳

第四节 抗衰老富硒VE

《保健食品加工工艺与配方》

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