

<<营养与食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787309088946

10位ISBN编号：7309088948

出版时间：2012-7

出版时间：复旦大学出版社

作者：厉曙光

页数：284

字数：450000

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>

## <<营养与食品卫生学>>

### 内容概要

厉曙光主编的《营养与食品卫生学》共分12章，内容覆盖营养学与食品卫生学两门学科。

第一章为绪论。

第二章的前三节分别对蛋白质、脂肪和碳水化合物进行了阐述，第四节则从能量的角度对三大产热营养素做了综合描述，第五、六节对矿物质和维生素作了全面重点的表达。

第三章对植物化学物进行了重点和选择性的介绍。

第四章描述了各类食品的营养价值。

第四章讲述了所有不同年龄阶段健康人群的营养需求。

第六章是临床营养的内容，介绍了肥胖、冠心病和高血压等与营养相关疾病。

第七章的社区营养内容有很好的实用性。

第八章和第九章分别介绍了食品污染及食品添加剂的内容。

第十章叙述了各类食品卫生及其管理，包括保健食品。

第十一章介绍了食源性疾病及其预防。

最后一章的重点是食品安全及评价体系，结合《中华人民共和国食品安全法》的教学，强调了食品安全的重要性。

《营养与食品卫生学》可供五年制预防医学专业及相关专业的学生使用。

## <<营养与食品卫生学>>

### 作者简介

厉曙光，现任复旦大学公共卫生学院营养与食品卫生教研室主任、教授。兼任中华预防医学会理事、中国毒理学会理事、上海创造学会常务理事、上海预防医学会常务理事、上海预防医学会环境卫生学会副主任委员、上海市营养学会理事等职。

先后主持和参与国家自然科学基金、铁道部、卫生部、江苏省的“铁路餐车厨房食用油烟雾中的有害物质研究”、“果蝇生存试验中不同蝇龄的研究”、“食用油烟雾同肺癌关系的研究”、“改善青藏铁路作业人员缺氧状态下营养复合剂的研究”、“烹调剩油和人参对果蝇寿命影响及分子机制的研究”等科研课题。

在国内外学术刊物上发表论文100余篇。

参编《全科医学概论》、《营养与食品卫生学》、《临床营养学》等6部医学著作。

近年来积极参与各种社会科普活动，为中央和地方的电视台、电台主讲了：300余场科普讲座。

2004～2007年连续4年在上海电视台的《东方大讲坛》先后主讲“营养与健康”、“食品安全与市民健康”、“科学饮食，健康生活”。

多次为报刊、科普杂志撰稿，如《保鲜膜能保几成“鲜”》、《蔬菜中维生素C的“精品族”》、《煲类菜肴中营养知多少》、《吃黄瓜，竟是“买椟还珠”》、《传统吃法有误区——莴笋应该吃茎还是吃叶》、《回归传统饮食——有益健康营养》等。

# <<营养与食品卫生学>>

## 书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 营养学基础
  - 第一节 蛋白质
  - 第二节 脂类
  - 第三节 碳水化合物
  - 第四节 能量
  - 第五节 矿物质
  - 第六节 维生素
- 第三章 植物化学物
  - 第一节 植物化学物概述
  - 第二节 多酚类、皂甙类化合物
  - 第三节 硫化物及其他
- 第四章 各类食品的营养价值
  - 第一节 食品营养价值的评定及意义
  - 第二节 各类食品的营养价值
  - 第三节 食品营养价值的影响因素
- 第五章 特殊人群的营养
  - 第一节 孕妇和乳母的营养与膳食
  - 第二节 特殊年龄人群的营养与膳食
- 第六章 营养与营养相关疾病
  - 第一节 营养与肥胖
  - 第二节 营养与动脉粥样硬化及冠心病
  - 第三节 营养与高血压
  - 第四节 营养与糖尿病
  - 第五节 营养与痛风
  - 第六节 营养与免疫性疾病
- 第七章 社区营养
  - 第一节 中国居民膳食营养素参考摄入量
  - 第二节 居民营养状况调查与社会营养监测
  - 第三节 居民营养的膳食结构与政策措施
  - 第四节 营养配餐和食谱制定
- 第八章 食品污染及其预防
  - 第一节 食品的微生物污染及其预防
  - 第二节 食品的化学性污染及其预防
- 第九章 食品添加剂及其管理
  - 第一节 概述
  - 第二节 各类食品添加剂
- 第十章 各类食品卫生与管理
  - 第一节 粮豆、蔬菜、水果的安全卫生与管理
  - 第二节 畜、禽肉及鱼类食品的卫生及管理
  - 第三节 奶及奶制品的卫生与管理
  - 第四节 食用油脂的卫生与管理
  - 第五节 酒类的卫生与管理
  - 第六节 冷饮食品的安全卫生及管理
  - 第七节 其他食品的卫生及管理

<<营养与食品卫生学>>

- 第八节 保健食品的卫生及管理
- 第十一章 食源性疾病及其预防
  - 第一节 食源性疾病
  - 第二节 生物性食物中毒
  - 第三节 有毒动植物食物中毒
  - 第四节 化学性食物中毒
  - 第五节 食物中毒的调查处理
- 第十二章 食品安全及评价体系
  - 第一节 食品安全概述
  - 第二节 食品安全风险分析
- 参考文献

## <<营养与食品卫生学>>

### 编辑推荐

厉曙光主编的《营养与食品卫生学》是复旦大学公共卫生学院为适应预防医学专业大学生的专业基础教育和创新能力培养，适应现代医学教学，以本院教师为主邀请部分国内知名专家共同撰写的教材，供预防医学专业五年制的学生教学使用。

本教材的主要特点为：注重科学性、先进性和实用性相结合；内容比较系统全面、减少篇幅、简练文字，以减轻学生的学习负担；增加各章中的复习思考题，有利于培养学生的自主学习和思考能力；结合当前社会的热点需求和学科的发展趋势，强化了食品安全方面的教学内容；增加了食品安全的概念和食品风险评估等方面的相关内容。

<<营养与食品卫生学>>

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:<http://www.tushu007.com>