

<<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

出版时间：科学技术文献出版社

作者：李书国等编

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>

## <<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。

## <<保健食品加工工艺与配方>>

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