

<<营养宝藏-现代人眼中的大豆食品>>

图书基本信息

书名：<<营养宝藏-现代人眼中的大豆食品>>

13位ISBN编号：9787509101490

10位ISBN编号：7509101492

出版时间：2006-5

出版时间：人民军医出版社

作者：崔洪斌

页数：355

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>

## <<营养宝藏-现代人眼中的大豆食品>>

### 内容概要

本书是一本专门介绍大豆营养物质和生物活性物质的科普读物。

作者用通俗易懂、贴近生活、深入浅出的语言,系统地阐述了大豆油脂、大豆膳食纤维、大豆磷脂、大豆低聚糖、大豆异黄酮、大豆皂苷、大豆植酸的特性、作用及食疗保健功能,为人们全面营养、健体强身、防治疾病提供了科学理论指导。

本书内容全面营养、健体强身、防治疾病提供了科学理论指导。

本书内容全面,观点新颖,资料翔实,科学严谨,具有较高的学术价值和很强的实用性,适于广大群众、各级医务人员、营养保健人员和食品研究开发人员学习参考。

<<营养宝藏-现代人眼中的大豆食品>>

作者简介

崔洪斌，男，1945年生，哈尔滨医科大学教授，博士生导师。

1967年毕业于东北农业大学土壤农业化学专业。

1978-1981年攻读哈尔滨医科大学营养与食品卫生学硕士学位研究生，毕业后留校任教，主讲营养与食品卫生，食品化学。

其中，1991-1993年赴日本静岗县立大学药学部卫生化

## <<营养宝藏-现代人眼中的大豆食品>>

### 书籍目录

第一章 大豆趣谈 一、漫谈大豆历史 二、大豆——营养的宝藏 三、个小能力大  
第二章 植物油之冠——大豆油脂 一、防患于未然 警惕富贵病 二、液体营养素——大豆油脂 三、豆油储存面面观 四、大豆油脂的深加工产品  
第三章 全营养价的蛋白质——大豆蛋白 一、大豆蛋白是名符其实的“田中之肉” 二、美味健身的大豆蛋白 三、大豆蛋白质吃法有学问  
第四章 新型功能性食品——大豆多肽 一、新型大豆深加工产品——大豆多肽 二、青出于蓝而胜于蓝 三、大豆多肽将引发世纪营养革命 四、开辟大豆多肽广阔的应用空间 五、您需要补充大豆多肽吗  
第五章 大豆膳食纤维——迟到的营养素 一、膳食纤维的故事 二、变废为宝的豆渣 三、维护人体健康的“多面手” 四、大豆膳食纤维在工业中的应用  
第六章 新兴的营养保健品——大豆磷脂 一、大豆磷脂的“神话” 二、启动生命信息的“开关”——大豆磷脂 三、大豆磷脂在工业中的应用  
第七章 大豆中的可溶性糖——大豆低聚糖 一、当代保健舞台上冉冉升起的新星 二、大豆低聚糖为人类做了什么 三、欣然接受大豆低聚糖 四、大豆低聚糖在食品工业中的应用  
第八章 植物雌激素——大豆异黄酮 一、大豆中的软黄金 二、维系女性生命健康——雌激素的逼真替身 三、面对植物雌激素——男人别走开  
第九章 需要重新认识的抗营养因子——大豆皂苷 一、昔日的抗营养因子 二、解读大豆皂苷健康神话 三、如何获得大豆皂苷  
第十章 大豆植酸——燃烧的蜡烛 一、认识植酸 二、营养抑制素 三、秀发保养充电站 四、为了健康，植酸向自由基宣战 五、抗癌新斗士 六、植酸在工业中的应用  
第十一章 餐桌和药房中的主要角色 一、餐桌上的大豆美食 二、药房中的大豆良药  
第十二章 保健食品行列中的独立大队 一、营养之花 二、美国的“金豆子” 三、常见的大豆保健食品

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>