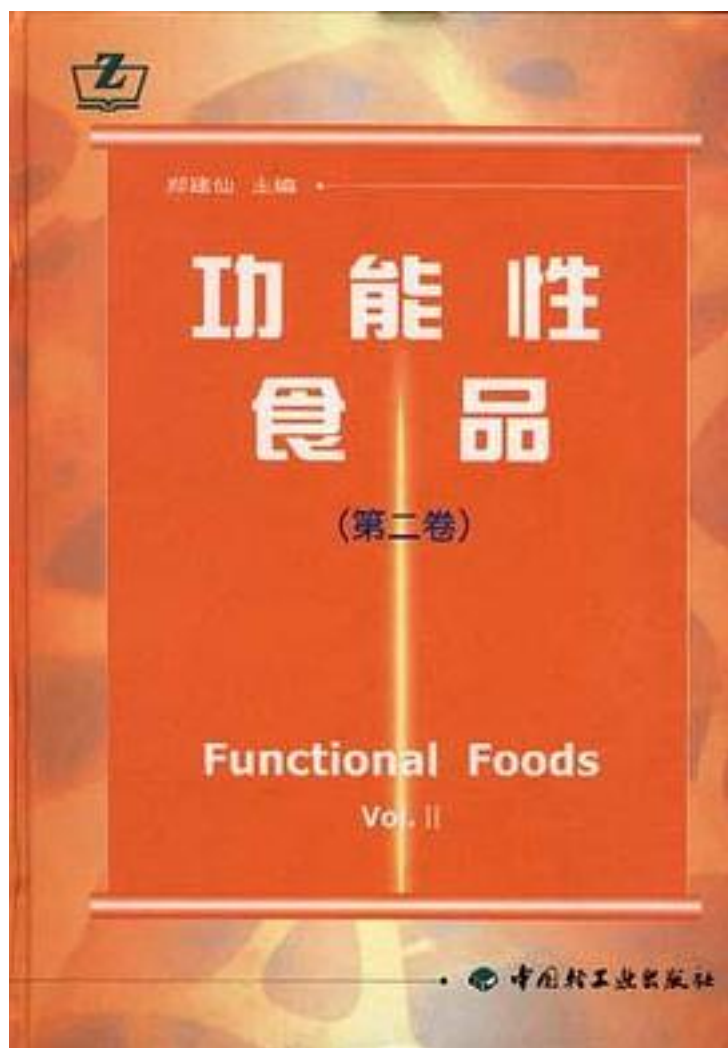


功能性食品(第二卷)



[功能性食品\(第二卷\)_下载链接1_](#)

著者:郑建仙编

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-09

装帧:精装

isbn:9787501925230

功能性食品是当今国际食品科学与工程领域的前沿阵地，被誉为21世纪的食品。本书是国内第

一部专著《功能性食品》的第二卷，内容新颖，论述严谨，具有科学性与实用性。第1章简单讨论健

康的定义与标志；功能性食品在促进健康方面的作用；功能性食品的管理；功能性食品与药膳食品、

黑色食品、绿色食品的区别等。第2～10章详细论述碳水化合物、乳酸菌；功能性油脂；氨基酸、

肽、蛋白质；维生素；常量矿物元素；微量活性元素；酮、醇、酸类化合物；海洋活性物质；褪黑素

等功能性食品基料的物化性质、生理功能、安全毒理分析、生产技术、应用技术和发展前景等。第

11～18章深入阐述藻类、菌类、根茎类、叶类、花草类、果类、种子类和动物类等功能性食品配料的

化学组成、生理功能、安全毒理分析及生产应用技术等。

本书可供食品、营养、医药、卫生、生化、化工、体育等领域科研、生产单位从业人员及管理决

策人员参考，对相关学科的院校师生也有重要参考价值。

作者介绍:

目录: 第一章 绪论

第一节 走向健康

一、健康的标志

二、保持健康的诀窍

三、亚健康

四、患病的征兆

五、疾病的定义与分类

六、疾病的起因

七、疾病的防治措施

八、功能性食品在促进健康方面的作用

第二节 功能性食品的管理

一、我国对保健食品的管理

二、美国对健康食品的管理

附件一 保健食品管理办法

附件二 保健食品评审技术规程

附件三 保健食品标识规定

附件四 保健食品通用卫生要求

附件五 关于保健食品管理中若干问题的通知（1997年）

附件六 保健（功能）食品通用标准（GB16740—1997）

第三节 功能性食品与其他食品的区别

一、药膳食品

二、黑色食品

三、绿色食品

参考文献

第二章 碳水化合物与乳酸菌

第一节 活性多糖

一、膳食纤维

二、壳聚糖

三、香菇多糖

四、 β (1 $\rightarrow$ 3) 葡聚糖的构效关系

五、具有调节血糖功能的植物多糖

第二节 功能性低聚糖与单糖

一、功能性低聚糖的生理功能及其摄入量

二、低聚半乳糖

三、低聚异麦芽糖

四、环糊精

五、1, 6二磷酸果糖

第三节 乳酸菌

一、乳酸菌的分类与特性

二、乳酸菌的分离培养

三、乳酸菌的生理功能

四、双歧杆菌的生长因子及在肠道粘膜上的粘附

参考文献

第三章 功能性油脂

第一节 红花油、微生物油脂与磷脂

一、红花油

二、微生物油脂

三、 γ -亚麻酸与花生四烯酸的发酵法生产

四、磷脂的提取与纯化

第二节 ω -3多不饱和脂肪酸

一、 ω -3多不饱和脂肪酸的命名与来源

二、 ω 3多不饱和脂肪酸的代谢

三、世界各国对 ω -3多不饱和脂肪酸生理功能的研究

四、 ω -3多不饱和脂肪酸对心血管疾病的影响

五、 ω 3多不饱和脂肪酸的其他生理功能

六、从鱼油中分离提纯EPA与DHA

七、发酵法制备EPA与DHA

八、EPA与DHA的应用

第三节 脂肪替代品与脂肪改性

一、以蛋白质为原料的脂肪替代品

二、变链甘油三酯

三、蔗糖聚酯

参考文献

第四章 氨基酸、肽与蛋白质

第一节 氨基酸

一、氨基酸的营养强化

二、氨基酸的生理功能

三、牛磺酸

四、精氨酸

五、谷氨酰胺

六、要素膳

第二节 酪蛋白磷肽、高F值低聚肽与活性短肽

一、酪蛋白磷肽

二、高F值低聚肽

三、活性短肽

第三节 乳铁蛋白 金属硫蛋白与免疫球蛋白

一、乳铁蛋白

二、金属硫蛋白

三、免疫球蛋白

第四节 大豆球蛋白与大豆多肽

一、大豆球蛋白

二、大豆多肽

第五节 自由基与酶蛋白

一、自由基NO·的性质与功能

二、超氧化物歧化酶SOD的制备与应用

三、溶菌酶

参考文献

第五章 维生素

第一节 维生素E

一、天然维生素E的生产

二、生育三烯酚的生理功能

第二节 维生素D

一、维生素D的性质、吸收和代谢

二、维生素D的生理功能

三、维生素D与疾病的关系

四、人体对维生素D的需要量及其在食物中的存在

五、维生素D的生产

第三节 维生素K

一、维生素K的性质、吸收和代谢

二、维生素K的生理功能

三、维生素K与疾病的关系

四、人体对维生素K的需要量及其在食物中的存在

五、维生素K的生产

第四节 维生素B1（硫胺素）

一、维生素B1的性质、吸收和代谢

二、维生素B1的生理功能

三、维生素B1与疾病的关系

四、人体对维生素B1的需要量及其在食物中的存在

五、维生素B1的生产

第五节 维生素B2（核黄素）

一、维生素B2的化学性质 吸收和代谢

二、维生素B2的生理功能

三、维生素B2与疾病的关系

四、人体对维生素B2的需要量及其在食物中的存在

五、维生素B2的生产

第六节 维生素B6

一、维生素B6的性质、吸收与代谢

二、维生素

B6的生理功能

三、维生素

B6与疾病的关系

四、人体对维生素

B6的需要量及其在食物中的存在

五、维生素

B6的生产

第七节 叶酸

一、叶酸的化学性质、吸收和代谢

二、叶酸的生理功能

三、叶酸与疾病的关系

四、人体对叶酸的需要量及其在食物中的存在

五、叶酸的生产

第八节 烟酸及其他

一、烟酸

二、泛酸

三、生物素

四、苦杏仁苷

五、肌醇

参考文献

第六章 常量矿物元素

第一节 钙

一、钙在机体中的分布与代谢

二、钙的生理功能

三、钙与疾病的关系

四、人体对钙的需要量及其来源

五、作为功能性食品基料的富钙制品

六、几种富钙功能性食品的开发

第二节 磷

一、磷在机体中的分布与代谢

二、磷的生理功能

三、磷与疾病的关系

四、人体对磷的需要量及其来源

第三节 镁

一、镁在机体中的分布与代谢

二、镁的生理功能

三、镁与疾病的关系

四、人体对镁的需要量及其来源

第四节 钾

一、钾在机体中的分布与代谢

二、钾的生理功能

三、钾与疾病的关系

四、人体对钾的需要量及其来源

参考文献

第七章 微量活性元素

第一节 铁

一、铁在机体内的吸收与代谢

二、铁的生理功能

三、铁与疾病的关系

四、人体对铁的需要量及其来源

五、铁的补充

第二节 锌

一、锌在机体内的吸收与代谢

二、锌的生理功能

三、锌与疾病的关系

四、人体对锌的需要量及其来源

第三节 铜

一、铜在机体中的分布和代谢

二、铜的生理功能

三、铜与疾病的关系

四、人体对铜的需要量及其来源

第四节 锰

一、锰在机体内的吸收与代谢

二、锰的生理功能

三、锰缺乏与锰中毒

四、人体对锰的需要量及其来源

第五节 碘

- 一、碘在机体中的分布与代谢
- 二、碘的生理功能
- 三、碘与疾病的关系
- 四、人体对碘的需要量及其来源
- 五、富碘制品

第六节 钴

- 一、钴在机体中的分布与代谢
- 二、钴的生理功能
- 三、维生素B12
- 四、钴与疾病的关系
- 五、人体对钴的需要量及钴在食物中的存在
- 六、维生素B12的工业化生产
- 七、维生素B12在功能性食品中的应用

第七节 氟

- 一、氟在机体中的吸收与代谢
- 二、氟的生理功能
- 三、氟与疾病的关系
- 四、人体对氟的需要量及其来源

参考文献

第八章 酮、醇与酸类化合物

第一节 黄酮类化合物

- 一、黄酮类化合物的结构与分类
- 二、黄酮类化合物的生理功能
- 三、黄酮类化合物的机体需要量与食物来源
- 四、黄酮类化合物的提取与分离

第二节 甘八醇、谷维素与甾醇

- 一、甘八醇
- 二、谷维素
- 三、甾醇

第三节 L-肉碱、潘氨酸与嘌呤

- 一、L-肉碱
- 二、潘氨酸
- 三、香菇嘌呤与灵芝嘌呤

第四节 叶绿素、皂苷及其他

- 一、叶绿素
- 二、皂苷
- 三、中草药中的活性成分

参考文献

第九章 海洋活性物质

第一节 抗肿瘤活性物质

- 一、肽类抗肿瘤活性物质
- 二、大环内酯类抗肿瘤活性物质
- 三、萜类抗肿瘤活性物质
- 四、生物碱类抗肿瘤活性物质
- 五、多糖类抗肿瘤活性物质
- 六、皂苷类抗肿瘤活性物质
- 七、多醚类抗肿瘤活性物质
- 八、其他抗肿瘤活性物质

第二节 抗心血管疾病及其他活性物质

- 一、抗心血管疾病活性物质
- 二、虾青素
- 三、海藻中的活性物质
- 四、其他海洋活性物质

五、结束语

参考文献

第十章 褪黑素

第一节 褪黑素与睡眠

一、松果体被誉为是人类的第三只眼睛

二、体内合成褪黑素的原理

三、褪黑素与睡眠周期

四、褪黑素与时差调整

第二节 褪黑素与衰老

一、松果体被誉为是人体的衰老时钟

二、三个震惊世界的生存试验

三、褪黑素与青春活力

第三节 褪黑素与免疫功能

一、褪黑素修复胸腺功能 强化抗体反应

二、褪黑素协助对抗病毒

三、褪黑素阻止应激对免疫功能造成的损害

第四节 褪黑素与肿瘤

一、褪黑素预防肿瘤的作用机制

二、褪黑素在抗肿瘤方面的功能

第五节 褪黑素与心血管疾病

一、褪黑素调节血液胆固醇水平

二、褪黑素降低高血压

三、褪黑素防止血栓调整心律

第六节 褪黑素与性功能 精神及视力疾病

一、褪黑素与性功能

二、褪黑素与精神疾病

三、褪黑素与视力疾病

第七节 褪黑素的应用与生产

一、褪黑素的特点

二、褪黑素在国外的的发展

三、褪黑素的生产

参考文献

第十一章 藻类功能性食品配料

第一节 螺旋藻

一、螺旋藻的化学组成与生理功能

二、螺旋藻的生产

三、螺旋藻功能性食品的开发

第二节 小球藻

一、小球藻的培养

二、小球藻的应用

第三节 杜氏藻

一、杜氏藻的化学组成

二、杜氏藻的生产

第四节 海藻

一、海藻的化学组成

二、海藻的生理功能

三、海藻功能性食品的开发

参考文献

第十二章 菌类功能性食品配料

第一节 冬虫夏草

一、天然虫草及发酵虫草菌丝体的化学组成

二、冬虫夏草的生理功能

三、冬虫夏草的发酵法生产

第二节 灵芝

- 一、灵芝的化学组成
- 二、灵芝的生理功能
- 三、灵芝菌的发酵法生产
- 四、灵芝产品的开发
- 第三节 蜜环菌
- 一、蜜环菌的化学组成
- 二、蜜环菌的生理功能
- 三、蜜环菌的发酵法生产
- 第四节 茯苓
- 一、茯苓的化学组成
- 二、茯苓的生理功能
- 三、茯苓的安全毒理学分析与应用
- 参考文献
- 第十三章 根茎类功能性食品配料
- 第一节 人参
- 一、人参的活性成分
- 二、人参的生理功能
- 三、人参与疾病的关系
- 四、人参功能性食品的开发
- 第二节 甘草
- 一、甘草的活性成分
- 二、甘草的生理功能
- 三、甘草与疾病的关系
- 四、甘草功能性食品的开发
- 第三节 葛根
- 一、葛根的活性成分
- 二、葛根的生理功能
- 三、葛根与疾病的关系
- 四、葛根总黄酮的提取
- 五、葛根功能性食品的开发
- 第四节 大蒜
- 一、大蒜的化学组成
- 二、大蒜的生理功能
- 三、大蒜的安全毒理学分析
- 四、大蒜的脱臭
- 五、大蒜产品的开发
- 第五节 白芷
- 一、白芷的化学组成
- 二、白芷的生理功能
- 三、白芷的安全毒理学分析
- 第六节 肉桂
- 一、肉桂的化学组成
- 二、肉桂的生理功能
- 三、肉桂的安全毒理学分析
- 第七节 姜类
- 一、生姜
- 二、干姜
- 三、高良姜
- 第八节 百合、薤白、山药及其他
- 一、百合
- 二、薤白
- 三、山药
- 四、白茅根
- 五、芦根

六、葛苳

参考文献

第十四章 叶类功能性食品配料

第一节 茶叶

一、茶叶的化学组成

二、茶叶的生理功能

三、茶类功能性食品的开发

四、茶叶副产品的利用

第二节 银杏

一、银杏的化学组成

二、银杏的生理功能

三、银杏安全毒理学分析

四、从银杏叶中提取黄酮类化合物的方法

五、含银杏叶提取物的功能性饮料

第三节 紫苏、桑叶、荷叶和芦荟

一、紫苏

二、桑叶

三、荷叶

四、芦荟

参考文献

第十五章 花草类功能性食品配料

第一节 花粉

一、蜂花粉的化学组成

二、蜂花粉的消化吸收

三、蜂花粉的生理功能

四、蜂花粉的安全毒理学分析

五、蜂花粉的破壁

六、蜂花粉有效成分的提取

第二节 金银花和红花

一、金银花

二、红花

第三节 菊花、丁香和代代花

一、菊花

二、丁香

三、代代花

第四节 鱼腥草和蒲公英

一、鱼腥草

二、蒲公英

第五节 薄荷、藿香及其他

一、薄荷

二、藿香

三、马齿苋

四、香薷

五、淡竹叶

参考文献

第十六章 果类功能性食品配料

第一节 沙棘

一、沙棘的化学组成

二、沙棘的生理功能

三、沙棘的安全毒理学分析

第二节 枸杞子

一、枸杞子的化学组成

二、枸杞子的生理功能

三、枸杞子的安全毒理学分析

第三节 栀子

一、栀子的化学组成

二、栀子的生理功能

三、栀子的安全毒理学分析

第四节 山楂

一、山楂的化学组成

二、山楂的生理功能

三、山楂的安全毒理学分析

第五节 其他果类

一、桑椹

二、乌梅

三、佛手

四、木瓜

五、黄荆子

六、余甘子

七、罗汉果

八、益智

九、青果

十、香椽

第六节 陈皮、花椒、胡椒及其他

一、陈皮与橘红

二、花椒

三、小茴香

四、胡椒

五、八角茴香

参考文献

第十七章 种子类功能性食品配料

第一节 枣类

一、大枣

二、酸枣仁

第二节 豆类

一、刀豆

二、白扁豆

三、赤小豆

四、淡豆豉

第三节 种仁类

一、苦杏仁

二、桃仁

三、薏苡仁

四、火麻仁

五、郁李仁

六、砂仁

第四节 决明子 胖大海及其他

一、决明子

二、莱菔子

三、肉豆蔻

四、麦芽

五、龙眼肉

六、黑芝麻

七、胖大海

八、榧子

九、芡实

十、莲子

参考文献

第十八章 动物类功能性食品配料

第一节 昆虫

一、蚂蚁

二、其他食用昆虫

第二节 蛇

一、蝮蛇的化学组成

二、蝮蛇的生理功能

三、蝮蛇的安全毒理学分析

四、乌梢蛇

第三节 蜂蜜

一、蜂蜜的化学组成

二、蜂蜜的生理功能

三、蜂蜜的安全毒理学分析

四、蜂蜜在功能性食品中的应用

第四节 海洋动物

一、牡蛎

二、鳖

三、鲨鱼

四、鲍鱼

五、海参

六、海龙

七、海月

第五节 鸡内金

一、鸡内金的化学组成

二、鸡内金的生理功能

参考文献

附录

附录一 世界营养宣言

附录二 世界营养改善行动计划（摘要）

附录三 中国营养改善行动计划

附录四 中国居民膳食指南——平衡膳食、合理营养 促进健康

附录五 中国、美国、FAO/WHO推荐的每日膳食中

营养素供给量标准

附录六 特种营养食品生产管理办法

附录七 特殊营养食品标签（GB13432—1992）

• • • • • ([收起](#))

[功能性食品\(第二卷\) 下载链接1](#)

标签

学术

第二卷

十一章、十二章、十三章、十四章、十五章

评论

源 项目

[功能性食品\(第二卷\) 下载链接1](#)

书评

[功能性食品\(第二卷\) 下载链接1](#)