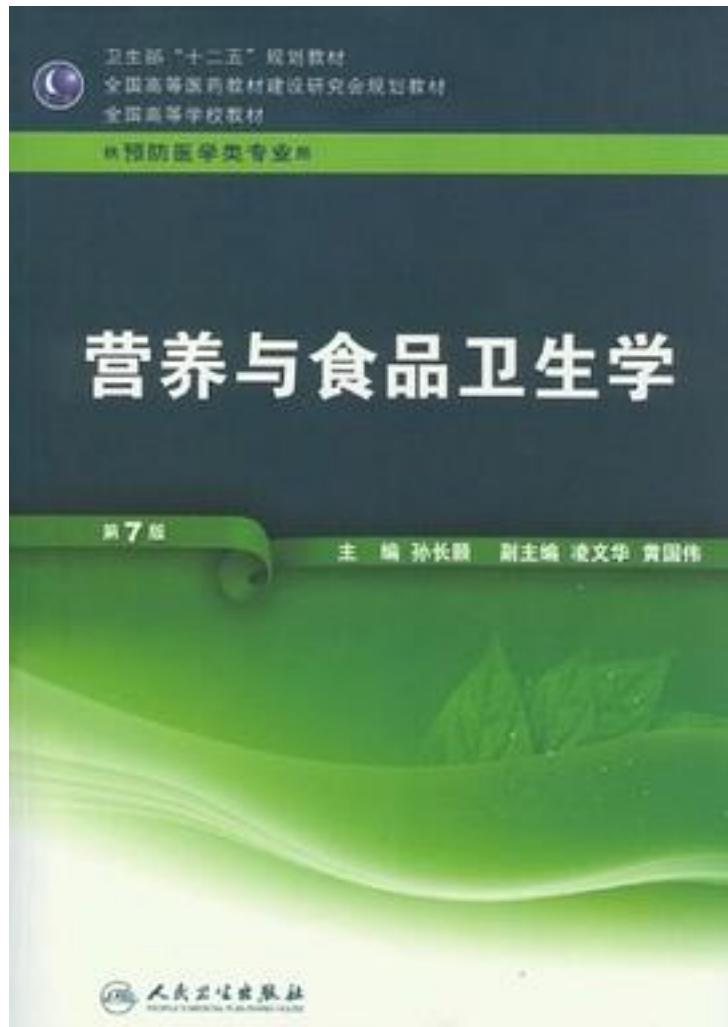


# 营养与食品卫生学



[营养与食品卫生学\\_下载链接1](#)

著者:孙长颢 编

出版者:

出版时间:2012-8

装帧:

isbn:9787117160636

《卫生部"十二五"规划教材 · 全国高等医药教材建设研究会规划教材 · 全国高等学校教

材:营养与食品卫生学(供预防医学类专业用)(第7版)》分为营养学、食品卫生学两部分,分别对营养学基础、食物中的生物活性成分、各类食物的营养价值、食品污染及其预防、食品添加剂及其管理、食品新技术及其卫生学问题等内容进行了全面、系统地介绍。

作者介绍:

目录:

[营养与食品卫生学 下载链接1](#)

## 标签

健康

营养

营养与健康

医学

饮食

公共卫生

## 评论

无聊推荐

---

毕业时差点卖废纸的考察课书。计算了一下,基础代谢1200多大卡,轻体力劳动1900多大卡,加起来也就3000出头大卡,1g脂肪供能9大卡,人体功能大概25%来自于脂肪。另外脂肪不能给大脑功能。最后计算得到,我一天一滴油不吃,碳水蛋白质按照计算量吃,一天只能消耗80多g脂肪!!!一周一滴油不吃才能消耗掉身上一斤的原有脂肪!减脂好难,少吃吧,大夏天运动怪累的。

[营养与食品卫生学 下载链接1](#)

书评

[营养与食品卫生学 下载链接1](#)