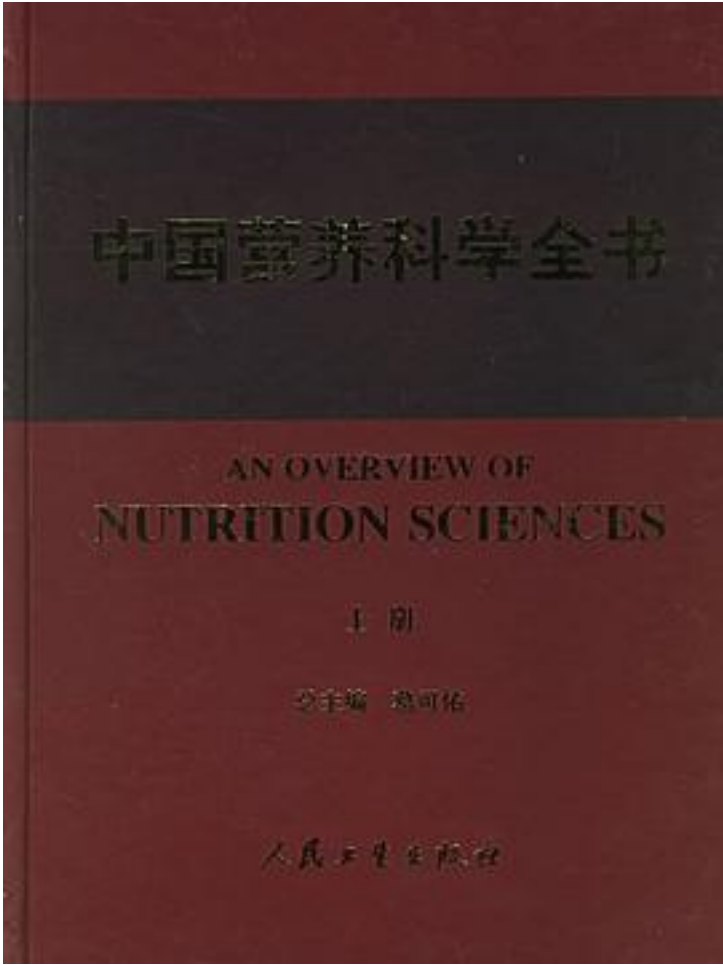


中国营养科学全书（上下册）



[中国营养科学全书（上下册）_下载链接1_](#)

著者:葛可佑

出版者:人民卫生出版社

出版时间:2006-4

装帧:平装

isbn:9787117064248

作者介绍:

葛可佑, 1934年1月生, 教授, 中国营养学会理事长、中国科学技术协会第六届委员会委员国际营养联合会 (IUNS) 执委 (Council Member)、亚洲营养联合会 (FANS) 执委 (Council Member)、中国食物与营养咨询委员会副主任委员、中国学生营养促进会副会长及专家委员会主任委员。曾获国家科技进步奖二等奖, 科学技术成就奖励证书及奖章等奖励。卫生部有突出贡献的中青年专家。

1958年毕业于北京医学院。80年代曾在FAO总部(罗马)担任食物营养高级官员。1990-1998年任中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所研究员、所长。

近年来, 他主要从事人群营养状况的调查和改善研究, 领导中国营养学会修订了中国居民膳食指南, 创作了"平衡膳食宝塔", 开展了广泛的群众性营养教育工作, 组织全国知名营养专家修定了我国的RDA, 发表了我国第一部膳食营养素参考摄入量 (DRIs)。获1987年国家科技进步奖二等奖。并于1992年经卫生部批准为有突出贡献的中青年专家, 享受政府特殊津贴。多年来发表研究论文及专著等110余篇部, 其40余篇在国外刊物上发表或载入国际学术会议论文集, 在国内外均有较深影响。在营养科学研究领域作出了杰出贡献。

2001年当选为国际营养科学联合会 (IUNS) 执行委员。现任中国营养学会名誉理事长及首席顾问, 兼任国家食物与营养咨询委员会顾问、中国学生营养健康促进会顾问等职务。

目录: 第一卷

前言

第一章 营养素必需性

第二章 能量

第三章 蛋白质

第四章 脂类

第五章 碳水化合物

第六章 碳水化合物、脂肪、蛋白质代谢的相互联系及激素调节

第七章 常量元素

第八章 微量元素

第九章 维生素

第十章 水及其他膳食成分

第十一章 营养与免疫

第十二章 营养与遗传

第十三章 营养与氧化应激

第十四章 营养与基因表达

第十五章 微量营养与基因组的稳定性

第十六章 营养与化学感觉

第二卷

第一章 绪论

第二章 食物的化学成分

第三章 植物性食物的分类与营养价值

第四章 动物性食品及其营养价值

第五章 调味品和其他食品

第六章 食品新资源

第七章 营养强化食品

第八章 保健食品

第九章 转基因食品

第十章 加工及贮藏过程对食物营养的影响

第十一章 食物的营养学评价

第十二章 食物成分数据库

- 第三卷 营养学研究方法
- 第四卷 人群营养
- 第五卷 公共营养
- 第六卷 营养与疾病
- 附录 中国居民膳食营养素参考摄入量表（DRIs）
- 中文索引
- 英文索引
- • • • • [\(收起\)](#)

[中国营养科学全书（上下册）_下载链接1](#)

标签

营养学

中国营养科学全书

健康

营养

饮食

医学

营养学专业书

专业相关

评论

太全了，专家们写得很认真

过生活，从有营养开始

科普读物，家里应该备一本

Neutral.....

非常详细

最好的入门书 没有之一 就是现在绝版了

专业红宝书，详细，全面

[中国营养科学全书（上下册）_下载链接1](#)

书评

[中国营养科学全书（上下册）_下载链接1](#)