

实用食物营养成分分析手册



[实用食物营养成分分析手册_下载链接1](#)

著者:杨月欣

出版者:中国轻工

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9787501957118

食物营养成分分析是一门研究食物的组成及含量的方法和原理的科学，食物营养成分的数据是描述食物中营养素分布和含量的资料。定量了解食物或食品中营养素含量的多寡，是食物资源的利用和开发、食品工业生产质量控制、食品检测和监督、农业生产和商业流通等发展的基础和技术支持；也是了解人群的营养状况，评价膳食的营养质量，设计和实施营养改善计划所必不可少的依据。

随着化学分析新技术和营养学新理论的飞速发展，营养成分的分析和测定技术发生了较大的进步，许多灵敏度高、技术先进的方法得到广泛应用；这些进步促进了人们对食物中未知成分的不断发现，及对原有营养素或成分的更加深入的研究。例如碳水化合物、膳食纤维的分析测定技术，促进了其组成成分和分类学认识的改变。许多以前较难测定的营养成分，如叶酸、生物素、胆碱、可溶性膳食纤维等，随着对其测定数据的日益积累和方法学的完善，他们的功能性质及其对人类的

营养作用已受到了广泛关注。另外，新资源食品、功能性食品的兴起，使得食物营养成分和功能因子的测定成为必需，营养成分的分析也从科学研究走上产品营养标签、监督检查、出据证据等的法律文件的高度。

1991年我们曾经出版了《食物营养成分测定方法》一书，2002年出版了《实用食物营养成分分析手册》。在过去的15年中，它给食品分析工作者带来较大的帮助，现仍有不少读者索求此书。因近年分析技术的进步，特别是中国即将实施营养标签管理，为此我们再版了此书。这是我们在整理归档国家食品标准和、国际法典委员会（CAC）和美国公职分析化学家协会（AOAC）方法接轨的基础上编写而成的，全部编写人员均为本方法的实际操作人员和国家标准的撰写者。希望编写中的注释部分能让读者有“实用”之感。它是一本现代的、能与国际标准方法接轨的应用手册，是从事食物营养成分分析的实验室人员，包括食品卫生监督、食品工业、营养学研究、大专院校有关人员的必备工具书。

作者介绍:

目录:

[实用食物营养成分分析手册_下载链接1](#)

标签

饮食

营养健康

营养

烹饪美食

分析手册

评论

[实用食物营养成分分析手册_下载链接1](#)

书评

[实用食物营养成分分析手册_下载链接1](#)