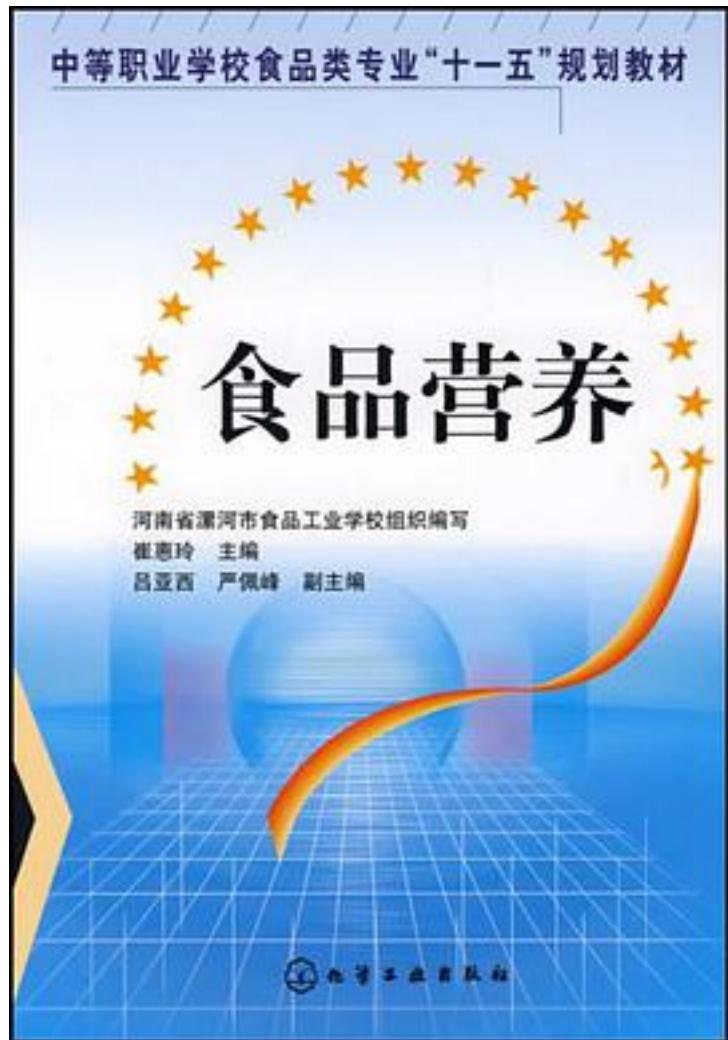


食品营养



[食品营养_下载链接1](#)

著者:杨君 编

出版者:中国轻工业

出版时间:2007-8

装帧:

isbn:9787501960156

为了适应高职教育蓬勃发展的需要，突出高等职业教育的特色，为适应食品专业以就业为指导方针的新趋势，新编高职高专《食品营养》教材，尽可能满足食品各专业需要，成为实用性强的新型教材。

本教材在编写中理论以“必须、够用”为度，强调理论联系实际，强化应用，尽可能反映食品营养与健康关系的新成果。本书特别强调与实践相结合，培养学生的应用能力，尤其是各种营养素与人体健康的关系都得以充分体现，做到具体而实用；根据存在营养不良，尤其是现代人营养过剩现象突出的情况，本书加强了营养配餐的内容，为人们提供饮食方面的指导，要求学生掌握营养餐的设计及各类人群的营养，并了解营养与疾病的关系；现代人比较讲求生活质量，本书在介绍特殊人群营养及膳食的基础上，专门介绍了保健食品与营养强化食品，最后介绍了营养调查与营养监测。

本书共分为九章，内容包括绪论、能量与营养素、平衡营养与合理膳食、特殊人群的营养与膳食、餐饮营养基本知识、营养与健康、食品的营养强化、保健食品、社区营养等。

本书由广东农工商职业技术学院杨君副教授主编，华南农业大学食品学院孙远明教授及湖南科技职业学院刘用成教授主审。第一章由广东农工商职业技术学院杨君副教授编写；第二章由广东农工商职业技术学院黄丽老师编写；第三章由河南信阳农业高等专科学校严佩风副教授编写；第四章由河南漯河职业技术学院党玮老师编写；第五章由徐州工业职业技术学院刘海涛老师编写；第六章由深圳职业技术学院任莉莉老师编写；第七章、第八章、第九章由山东淄博职业技术学院杨桂云副教授编写。全书由杨君副教授统稿及校正，黄丽老师参与了本书的修改工作。在本书的编写过程中还得到了华南农业大学雷红涛老师的大力支持和帮助，在此一并致谢。

本书适用于高职高专食品、生物类各专业，同时兼顾旅游与酒店专业，也可作为其他人员工作及生活中的参考资料。

由于书中内容涉及面较广，作者水平有限，不妥及错误之处在所难免，敬请读者批评指正。

作者介绍:

目录:

[食品营养 下载链接1](#)

标签

评论

[食品营养 下载链接1](#)

书评

[食品营养 下载链接1](#)