

Ilmu Pangan, Gizi & Kesehatan

Edisi ke-7



MICHAEL E. J. LEAN

Daftar Isi

Kata Pengantar untuk Edisi Ketujuh	v
Ucapan terima kasih	vi
Kata Pengantar untuk Edisi Keenam	vii
Daftar Isi	xi
Singkatan/istilah yang Digunakan	xiii

Bab 1	Bahan Pangan dan Fungsinya	1
Bab 2	Enzim dan Pencernaan	23
Bab 3	Makanan, Mengonsumsi Makanan, Kesehatan dan Penyakit	49
Bab 4	Persyaratan Nutrisi Makanan dan Nilai Acuannya	75
Bab 5	Obesitas di Abad ke-21	87
Bab 6	Lemak, Minyak dan Lipid	101
Bab 7	Susu dan Produk Olahan Susu	167
Bab 8	Karbohidrat	191
Bab 9	Makanan Kaya Karbohidrat	231

Bab 10	Asam Amino dan Protein	283
Bab 11	Makanan Kaya Protein	321
Bab 12	Air dan Minuman	357
Bab 13	Unsur Mineral	395
Bab 14	Vitamin dan Komponen Makanan Bioaktif Lainnya	423
Bab 15	Buah-buahan, Nut (kacang-kacangan) dan Sayur-sayuran	475
Bab 16	Metode Pengolahan	511
Bab 17	Makanan dan Kesehatan	543
Bab 18	Kerusakan Bahan Makanan dan Pengawetan	591
Bab 19	Toksin, Infeksi yang Ditularkan melalui Makanan dan Higienitas Makanan	631
Bab 20	Kontaminasi Makanan - Adulteran dan Aditif	657
	Indeks	687