

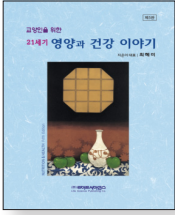
FOOD & NUTRITION

식품영양학

01 식품영양 교양도서 Food & Nutrition	2
02 영양학 Nutrition	4
03 임상영양학 Clinical Nutrition	8
04 식생활 관리 Meal Management	9
05 영양교육 및 상담 Nutrition Counseling	9
06 스포츠영양학 Sports Nutrition	10
07 영양판정 Nutritional Assessment	12
08 생애주기 영양학 Lifespan Nutrition	13
09 식품학 Food Science	14
10 단체급식관리 Food Service Management	16
11 식품위생 Food Sanitation	16
12 식품공학 Food Engineering	17
13 식품화학 Food Chemistry	22
14 영양생화학 Nutrition Biochemistry	25
15 인체생리학 Human Physiology	27

(주)라이프사이언스에서 강의 보조자료로 제공되는 **CD-ROM**은 **오프라인 강의 자료로만** 제공되는 것이므로, 온라인 강의 등 다른 용도로 사용하는 것은 저작권에 위배되어 **사용할 수 없음**을 알려드립니다.





교양인을 위한 21세기 영양과 건강 이야기, 제5판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

영양학적 기본지식에서 건강을 위한 생활상식까지~!

식품영양학 비전공자나 일반인을 위해 이해하기 쉽게 쓰였으며, 영양학적 기본지식, 최근에 관심을 끄는 영양물질들, 식생활을 포함한 건강한 생활양식, 만성 질병들의 예방과 관리 등 4부로 구성되었다. 특히 어렵게 느껴졌던 영양지식을 실생활에서 쉽게 적용할 수 있도록 설명하고 있다.

지은이 최혜미, 김정희, 이주희, 김초일, 송경희, 장경자, 민혜선, 임경숙, 이흥미, 김경원, 김희선, 윤은영, 한영신, 권상희
ISBN : 978-89-6154-376-7 | 2021 | B5 (4컬러) | 288p | ₩ 23,000

- | | | | |
|-------------------|--------------------------|-----------|----------------|
| 1 식생활과 건강 | 5 Phytochemical과 항산화 영양소 | 9 흡연과 영양 | 13 당뇨병과 영양 |
| 2 탄수화물 · 지방 · 단백질 | 6 건강기능식품과 식품첨가물 | 10 음주와 영양 | 14 심혈관계 질환과 영양 |
| 3 비타민 · 무기질 · 물 | 7 식생활 평가 | 11 환경과 영양 | 15 소화기계 질환과 영양 |
| 4 식이섬유소 | 8 건강 체중 지키기 | 12 암과 영양 | |



웰빙 식생활과 건강, 제4판

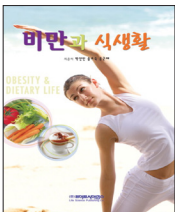
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

웰빙의 참뜻에서 건강을 위한 식생활전반 수록~!

이 책은 대학생들과 웰빙에 관심이 있는 많은 분들이 알아야 할 식생활에 관한 전반적인 것을 다루어 식품이 무엇인가에서부터 영양소의 기능과 역할, 올바른 식단 작성, 기호식품과 건강 그리고 최근 관심이 고조되고 있는 건강기능성식품 등을 다루어 식생활과 건강에 각별한 관심을 갖도록 유도하였다.

지은이 이건순 | ISBN : 978-89-6154-283-8 | 2018 | B5 (4컬러) | 320p | ₩ 20,000

- | | | | |
|--------------|---------------|---------------|-------------------------------|
| 1 건강한 삶 | 5 우리나라 전통식품 | 9 영양과 면역, 결핍증 | 13 올바른 식단작성 |
| 2 식품의 중요성 | 6 우리나라 발효식품 | 10 영양과 질병 | 14 각 나라의 음식문화 및 상차림과 식사
예절 |
| 3 식품별 성분과 영양 | 7 영양소의 기능과 역할 | 11 건강기능식품과 영양 | |
| 4 식품의 특수성분 | 8 영양소의 소화와 흡수 | 12 기호식품과 건강 | |



비만과 식생활

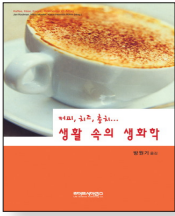
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

올바른 체중관리와 라이프 스타일 형성에 필요한 영양학적 정보 제공~!

이 책은 생애주기에 따른 올바른 비만관리에 대해 소개하고자 책의 전반부는 비만의 발생과 에너지 대사로 구성되었고, 후반부는 체중관리를 실천할 때 고려되어야 할 상세정보를 알기 쉽게 기술하였다.

지은이 윤군애, 송요숙, 박선민 | ISBN : 978-89-6154-145-9 | 2012 | A4 (4컬러) | 208p | ₩ 16,000

- | | | | |
|-------------|------------------------|----------------------|----------------------|
| 1 비만의 개요 | 4 비만 예방과 치료를 위한 식생활 패턴 | 7 체중관리를 위한 실천 방안 | 10 잘못된 비만관리로 인한 식사행동 |
| 2 비만과 질병 | 5 운동과 비만관리 | 8 체중감량을 위한 단계적 실천 전략 | 장애 |
| 3 에너지대사와 비만 | 6 생애주기별 비만발생위험과 비만관리 | 9 비만의 약물과 수술치료 | 11 10 kg 감량의 예 |



커피, 치즈, 총치... 생활 속의 생화학

우리 일상생활 속의 생화학~!

이 책은 우리의 일상생활에서 자주 만나게 되는 여러 가지 생화학적으로 설명할 수 있는 것들, 예를 들어 술(맥주, 포도주), 술의 독성, 차, 커피, 담배, 흡연, 마약, 식품(식용육, 과일과 채소, 양념, 우유, 치즈), 치아관리, 피부관리, 털, 세제, 천연섬유, 가죽, 살충제, 폐수 등에 대해 매우 쉽고, 재미있게 이야기하고 있다. 때문에 이 책은 생명과학에 대한 전공자와 비전공자 모두의 흥미를 끌 수 있는 책이며, 21세기의 생명과학시대를 살아가는 인류에게 매우 유용한 책이다.

지은이 Jan 외 | 옮긴이 방원기 | ISBN : 978-89-6154-120-6 | 2011 | 신A5 (2컬러) | 472p | ₩ 16,000

- | | | | | | | |
|-----------|-------|--------|-----------|---------------|-----------|---------|
| 1 맥주 | 5 차 | 9 흡연 | 13 과일과 채소 | 17 치즈 | 20 피부관리제제 | 24 가죽 |
| 2 포도주와 잭트 | 6 커피 | 10 대마 | 14 양념 | 18 냄새 맡기와 맛보기 | 21 세제 | 25 살충제 |
| 3 알코올의 대사 | 7 카페인 | 11 마약 | 15 식품 첨가물 | 19 치아와 입의 관리 | 22 털 | 26 폐수공학 |
| 4 알코올의 작용 | 8 담배 | 12 식용육 | 16 우유 | | 23 천연섬유 | |

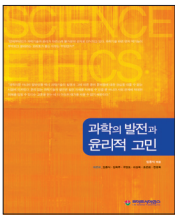


실험실 생활 길잡이 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

대학 실험실 생활의 모든 것~!

지은이 조은희, 김근수, 이상욱, 이준호, 정인실 | ISBN : 978-89-89314-71-4 | 2007 | 신A5 (2컬러) | 188p | ₩ 8,000

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 실험실에 초대합니다 | 3 성공적인 대학원과정을 위하여 | 6 논문 투고에서 발표까지 |
| 2 실험실에서 지도교수 및 동료와 함께 성장하기 | 4 바람직한 과학연구를 위하여 | 7 바람직한 과학자의 자질을 갖추려면 |
| | 5 과학 논문 제대로 읽고 바르게 쓰기 | 8 과학 공동체의 일원으로 성장하기 |



과학의 발전과 윤리적 고민 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

생명공학기술의 발전으로 야기된 제반 윤리적인 문제들을 다루고 있는 이 책은 윤리성이 확보되지 않은 과학기술의 허점을 꼼꼼하게 짚어 주고 있다. 민감한 사안들을 가능한 객관적으로 보고자 한 집필진의 의도를 읽을 수 있으며, 이를 통해 과학과 윤리가 함께 새로운 전기를 마련할 수 있는 방안을 찾고자 고민한 흔적 또한 역력하다.

지은이 임종식, 김옥주, 구영모, 이상욱, 조은희, 전방욱 | ISBN : 978-89-89314-70-7 | 2007 | 신A5 (2컬러) | 184p | ₩ 7,000

- | | | | |
|------------------------|----------------------|------------|---------------------|
| 1 과학자가 알아야 할 윤리원칙 | 정책: 역사적 배경과 현황 | 4 임상연구의 윤리 | 6 유전체 역학 연구의 사회적 함의 |
| 2 영국의 줄기세포연구에 관한 윤리와 법 | 3 배아줄기세포를 둘러싼 윤리적 쟁점 | 5 이종정기 | 7 과학의 대중 커뮤니케이션 |



이해하기 쉬운 고급영양학

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

필수 영양학의 기본서~!

이 책에서는 신체 대사기전과 이에 따르는 영양소와의 관계를 비교적 상세하게 다루고, 건강 유지 및 개선을 위한 영양적 대처 방안을 심도 있게 논의하였다. 그러므로 영양학의 기초지식을 바탕으로 해야 이해가 빠르다는 의미에서 책명을 '이해하기 쉬운 고급영양학'이라고 하였다.

지은이 김숙희, 김양하, 김점선, 김주현, 김혜영, 양윤경, 윤군애, 장원, 전미라 | ISBN : 978-89-6154-361-3 | 2021 | A4 (4컬러) 376p | ₩ 28,000

- | | | | |
|------------|-----------------|-----------|---------------|
| 1 생활 속의 영양 | 4 단백질 | 7 수용성 비타민 | 10 물과 전해질 |
| 2 탄수화물 | 5 에너지 균형과 체중 조절 | 8 다량 무기질 | 11 건강 기능식품 |
| 3 지방 | 6 지용성 비타민 | 9 미량 무기질 | 12 대사의 통합과 조절 |

NEW



생애주기영양학, 3판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

영양사 국가고시 준비를 위한 필수 생애주기영양학 교재~!

이 책은 생애 전 주기에 걸쳐 각 주기별로 신체적, 생리적 및 대사적 특성과 영양섭취기준 및 발생 가능한 영양관련문제를 설명하고, 이에 따른 적절한 식생활관리 방법을 제시한 것으로, 대학의 식품영양학과 전공학생들의 영양사 국가고시 준비를 위한 필수과목인 생애주기영양학의 한 학기용 교재로 사용할 목적으로 정리하였다.

지은이 류해숙, 김영숙, 박재희, 오윤신, 윤미은, 정영혜, 정운주, 정지혜, 조영은 | ISBN : 978-89-6154-412-2 | 2023 | B5 (4컬러) | 376p | ₩ 30,000

- | | | | | |
|----------|----------|----------|-----------|----------|
| 1 성장과 발달 | 3 수유기 영양 | 5 유아기 영양 | 7 청소년기 영양 | 9 노인기 영양 |
| 2 임신기 영양 | 4 영아기 영양 | 6 학동기 영양 | 8 성인기 영양 | |



생활 속의 영양학, 제4판

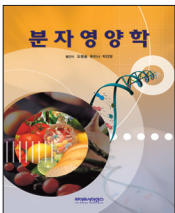
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

영양학 기본지식을 다룬 영양학 전공학생들의 입문서~!

이 책은 "Wardlaw's 'Perspectives in Nutrition, 11th'"를 옮긴 책으로 영양학을 전공하려는 학생들을 위해 영양소의 기본지식을 다루었다. 또한 영양섭취, 건강과의 관계와 식이 관련 질병에 대한 최신정보를 수록하고 알코올 섭취로 인한 건강문제, 에너지 균형과 체중조절, 식품의 기능성과 안전성을 설명함으로써 현대사회에서 건강을 유지하고 질병을 예방하기 위한 식품영양 관리의 중요성을 쉽고 흥미롭게 터득할 수 있도록 하였다.

지은이 Wardlaw | 편역 김미경, 신동순, 권오란, 김양하, 박윤정, 박소현 | ISBN : 978-89-6154-359-0 | 2021 | A4 (4컬러) | 472p | ₩ 28,000

- | | | | |
|-----------------|--------|------------------------|---------------|
| 1 영양과 건강 | 4 탄수화물 | 7 알코올 | 10 지용성 비타민 |
| 2 건강한 식사를 위한 도구 | 5 지질 | 8 에너지 균형, 체중 조절 및 섭식장애 | 11 수용성 비타민 |
| 3 식량수급 | 6 단백질 | 9 영양과 운동 | 12 미량 무기질 |
| | | | 13 수분과 다량 무기질 |



분자영양학

영양소/식품성분과 유전자의 상호작용에 관한 최신정보를 체계적으로 제공하는 학습서~!

이 책은 분자영양학의 기초를 습득하는 데 유익한 최신정보를 체계적으로 제공하고 있다. 먼저, 영양소와 유전자와의 상호작용을 이해하기 위해 유전정보전달 시스템에 관한 분자/세포생물학적 기초를 정리하여 소개하고 각 영양소에 의한 유전자 발현 조절 및 신호전달에 관한 섭식조절 및 소화와 관여하는 영양소의 신호전달을 체계적으로 소개하고 있다.

지은이 金本龍平 | 옮긴이 도명술, 박건영, 유리나 | ISBN : 978-89-6154-032-2 | 2010 | B5 (4컬러) | 264p | ₩ 15,000

- | | | | |
|----------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 1 분자영양학 개요 | 5 당질 이용과 당질 대사 효소의 조직특이적 발현 | 8 비타민 · 미네랄과 유전자 발현조절 | 11 식품 중의 비영양성 성분과 질병예방의 분자기전 |
| 2 영양과 유전자 | 6 지질의 섭취와 유전자 발현 | 9 맛과 냄새의 신호전달 | 12 노화와 영양 |
| 3 영양과 신호전달 시스템 | 7 단백질 섭취와 신호전달 | 10 비만의 분자기전 | |
| 4 섭식조절의 신호전달 | | | |



파이토뉴트리언트 영양학

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

제7의 영양소, '파이토뉴트리언트'의 다학제적 이해~!

신선한 채소 및 과일의 섭취가 만성퇴행성 질환 예방에 긍정적인 영향을 미친다는 다수의 연구 보고와 함께 파이토뉴트리언트의 생리활성에 대한 관심이 높아지고 있는 시점에서, 이를 다학제적으로 접근한 이 책은 다양한 전문 지식을 제공하고 향후 파이토뉴트리언트 연구의 기초 자료로 올바른 식생활을 위한 길잡이로서 바른 식생활을 유도할 것이다.

지은이 한국영양학회 | ISBN : 978-89-6154-129-9 | 2011 | B5 (4컬러) | 368p | ₩ 15,000

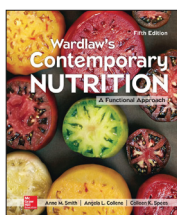
- | | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------|---|
| II부 파이토뉴트리언트란 | II-3 파이토뉴트리언트의 항당뇨, 항고지혈증 및 항동맥경화 기능 | II-2 Flavonoids, Anthocyanin | V부 파이토뉴트리언트를 활용한 제품 개발 |
| II부 파이토뉴트리언트와 건강 증진 | II-4 파이토뉴트리언트와 암 | IV부 생활 속의 파이토뉴트리언트 | V-1 식물원료 기반 건강기능식품 개발 사례: Nutrilite 스피클메도블랜드 & 엘로케어제품 |
| II-1 항산화 파이토케미컬의 건강기능향진 효능 | II-5 파이토뉴트리언트와 뼈 건강 | IV-1 한국인의 채소문화와 파이토뉴트리언트 고찰 | V-2 파이토뉴트리언트를 활용한 제품 개발 동향 |
| II-2 파이토뉴트리언트와 염증성 비만 | III부 식품의 파이토뉴트리언트 | IV-2 한국인의 파이토뉴트리언트 색갈별 섭취수준 | |
| | III-1 카로티노이드, 라이코펜 및 레스베라트롤 | | |



Nutrition: Concepts & Controversies, 15/E

by Carolyn Dunn | ISBN : 9789814846943 | 2021 | 848p | Cengage | ₩ 74,000

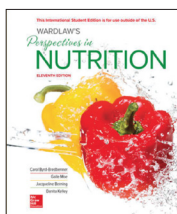
- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1 Food Choices and Human Health. | 5 The Lipids: Fats, Oils, Phospholipids, and Sterols. | 13 Life Cycle Nutrition: Mother and Infant. | Appendix D: Food Lists for Diabetes and Weight Management. |
| 2 Nutrition Tools: Standards and Guidelines. | 6 The Proteins and Amino Acids. | 14 Child, Teen, and Older Adult. | Appendix E: Eating Patterns to Meet the Dietary Guidelines for Americans. |
| 3 The Remarkable Body. | 7 The Vitamins. | 15 Hunger and the Future of Food. | Appendix F: Reference Notes. |
| 4 The Carbohydrates: Sugar, Starch, Glycogen, and Fiber. | 8 Water and Minerals. | Appendix A: Chemical Structures of Carbohydrates, Lipids, Amino Acids, and Peptides. | Appendix G: Answers to Chapter Questions. |
| | 9 Energy Balance and Healthy Body Weight. | Appendix B: World Health Organization Nutrition Intake Guidelines. | Appendix H: Physical Activity Levels and Energy Requirements. |
| | 10 Performance Nutrition. | Appendix C: Aids to Calculations. | |
| | 11 Nutrition and Chronic Diseases. | | |
| | 12 Food Safety and Food Technology. | | |



Wardlaw's Contemporary Nutrition: A Functional Approach, 5/E

by Smith | ISBN : 9781260083798 | 2018 | 680p (4Color) | MGH | ₩ 46,000

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 Nutrition, Food Choices, and Health | 3 The Human Body: A Nutrition Perspective | 10 Micronutrients and Phytochemicals that Function as Antioxidants | 16 Undernutrition Throughout the World |
| 2 Guidelines for Designing a Healthy Diet | 4 Carbohydrates | 11 Micronutrients Involved in Bone Health | 17 Safety of Our Food Supply |
| | 5 Lipids | 12 Micronutrient Functions in Energy Metabolism | 18 Nutrition During Pregnancy and Breastfeeding |
| | 6 Proteins | 13 Micronutrients that Support Blood Health and Immunity | 19 Nutrition from Infancy Through Adolescence |
| | 7 Energy Balance and Weight Control | 14 Nutrition: Fitness and Sports | 20 Nutrition During Adulthood |
| | 8 Overview of The Micronutrients | 15 Eating Disorders | |
| | 9 Micronutrients Involved in Fluid and Electrolyte Balance | | |

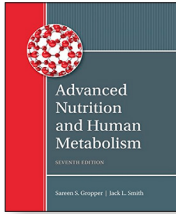


Wardlaw's Perspectives in Nutrition, 11/E

by Byrd-Bredbenner, More, Berning, Kelley | ISBN : 9781260092202 | 2019 | 700p (4Color) | MGH | ₩ 56,000

- | | | |
|----------------------------------|---|---|
| 1 The Science of Nutrition | 8 Alcohol | 14 Water and Major Minerals |
| 2 Tools of a Healthy Diet | 9 Energy Metabolism | 15 Trace Minerals |
| 3 The Food Supply | 10 Energy Balance, Weight Control, & Eating Disorders | 16 Nutritional Aspects of Pregnancy and Breastfeeding |
| 4 Human Digestion and Absorption | 11 Nutrition, Exercise, and Sports | 17 Nutrition during the Growing Years |
| 5 Carbohydrates | 12 Fat-Soluble Vitamins | 18 Nutrition throughout Adulthood |
| 6 Lipids | 13 Water-Soluble Vitamins | |
| 7 Protein | | |

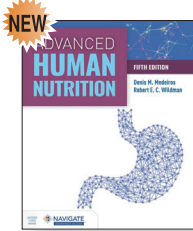
2
영양학



Advanced Nutrition and Human Metabolism, 7/E

by Gropper | ISBN : 9781305627857 | 2018 | 680p | Cengage | ₩ 74,000

- | | | |
|--|--|--|
| 1 The Cell: A Microcosm of Life. | 6 Protein. | 10 The Fat-Soluble Vitamins. |
| 2 The Digestive System: Mechanism for Nourishing the Body. | 7 Integration and Regulation of Metabolism and the Impact of Exercise. | 11 Major Minerals. |
| 3 Carbohydrates. | 8 Energy Expenditure, Body Composition and Healthy Weight. | 12 Water and Electrolytes. |
| 4 Fiber. | 9 The Water-Soluble Vitamins. | 13 Essential Trace and Ultratrace Minerals. |
| 5 Lipids. | | 14 Nonessential Trace and Ultratrace Minerals. |



Advanced Human Nutrition, 5/e

by Medeiros | ISBN : 9781284235135 | 2023 | 500p (4Color) | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 75,000

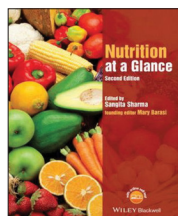
- | | | |
|--|---|---|
| 1 Foundations of the Human Body | 6 Proteins and Amino Acids: Function, Quantity, and Quality | 10 Fat-Soluble Vitamins |
| 2 Digestion and Absorption | 7 Water | 11 Water-Soluble Vitamins |
| 3 Carbohydrates: Energy, Metabolism, and More | 8 Metabolism, Energy Balance, and Body Weight and Composition | 12 Major Minerals |
| 4 Dietary Fiber: Digestion and Health | 9 Nutrition, Exercise, and Athletic Performance | 13 Minor Minerals |
| 5 Lipids: Fatty Acids, Triglycerides, Phospholipids, and Sterols | | 14 Food, Nutrients, Nutraceuticals and Functional Foods |



Nutrition, 7/E

by Insel | ISBN : 9781284210958 | 2023 | 1,025p (4Color) | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 77,000

- | | | |
|---|---|--|
| 1 Food Choices: Nutrients and Nourishment | 5 Lipids | 13 Trace Minerals |
| 2 Nutrition Guidelines and Assessment | 6 Proteins and Amino Acids | 14 Sports Nutrition: Eating for Peak Performance |
| 3 Digestion and Absorption | 7 Alcohol | 15 Diet and Health |
| 4 Carbohydrates | 8 Metabolism | 16 Life Cycle: Maternal and Infant Nutrition |
| | 9 Energy Balance, and Weight Management: Finding your Equilibrium | 17 Life Cycle: From Childhood Through Adulthood |
| | 10 Fat-Soluble Vitamins | 18 Food Safety and Technology: Microbial Threats and Genetic Engineering |
| | 11 Water-Soluble Vitamins | 19 World View of Nutrition: The Faces of Global Malnutrition |
| | 12 Water and Major Minerals | |

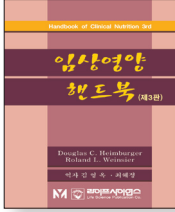


Nutrition at a Glance, 2/E

by Sangita Sharma, Tony Sheehy, Fariba Kolahdooz, Mary Barasi

ISBN : 9781118661017 | 2015 | 180p | Wiley-Blackwell | ₩ 45,000

- 1 Introduction to the nutrients
- 2 The relationship between diet, health and disease
- 3 Energy intake: Food sources
- 4 Energy: Control of food intake
- 5 Energy: Measurement of requirements
- 6 Energy requirements: Components of energy expenditure
- 7 Carbohydrates: Simple and complex carbohydrates
- 8 Carbohydrates: Digestion and utilisation in the body
- 9 Fats: Types of fatty acids
- 10 Fats: Compound lipids (triglycerides, phospholipids, cholesterol, and phytosterols)
- 11 Fats: Digestion and utilisation in the body
- 12 Proteins: Chemistry and digestion
- 13 Proteins: Functions and utilisation in the body
- 14 Proteins: Needs, sources, protein quality and complementation
- 15 Dietary supplements
- 16 Micronutrients: Fat soluble vitamins
- 17 Micronutrients: Water soluble vitamins
- 18 Micronutrients: Major minerals
- 19 Micronutrients: Trace elements
- 20 Micronutrients: Role in metabolism
- 21 Micronutrients and circulatory system I
- 22 Micronutrients and circulatory system II
- 23 Micronutrients: Protective and defence roles I
- 24 Micronutrients: Protective and defence roles II
- 25 Micronutrients: Structural role in bone I
- 26 Micronutrients: Structural role in bone II
- 27 Alcohol
- 28 Fetal alcohol spectrum disorder
- 29 Fluids in the diet
- 30 Introduction to nutrition epidemiology: Study designs I
- 31 Introduction to nutrition epidemiology: Study designs II
- 32 Research ethics
- 33 Nutritional assessment methods: Anthropometric assessment
- 34 Nutritional assessment methods: Dietary assessment I
- 35 Nutritional assessment methods: Dietary assessment II
- 36 Inadequate nutritional intakes: Causes
- 37 Inadequate nutritional intakes: Consequences
- 38 Definitions of an adequate diet
- 39 Creating an adequate diet
- 40 Optimising nutrition
- 41 Excessive or unbalanced nutritional intakes
- 42 Food choice: Individual, social and cultural factors
- 43 Food choice: The food environment
- 44 Nutrition in ethnic minority groups and potential impact of religion on diet
- 45 Nutrition in pregnancy and lactation
- 46 Nutrition in infants, toddlers and preschool children
- 47 Nutrition in school age children and adolescents
- 48 Nutritional challenges in infants, children and adolescents
- 49 Nutrition and early origins of adult disease
- 50 Nutrition in older adults
- 51 Nutrition and the gastrointestinal tract I
- 52 Nutrition and the gastrointestinal tract II
- 53 Nutrition and the brain I
- 54 Nutrition and the brain II
- 55 Nutrition and the eye
- 56 Overweight and obesity: Aetiological factors
- 57 Overweight and obesity: Consequences for health and chronic disease
- 58 Overweight and obesity: Insulin resistance and metabolic syndrome
- 59 Overweight and obesity: Prevention and management
- 60 Overweight and obesity: Popular slimming diets
- 61 Underweight and negative energy balance
- 62 Nutrition and cancer I
- 63 Nutrition and cancer II
- 64 Diet and cardiovascular disease: Aetiology
- 65 Diet and cardiovascular disease: Prevention
- 66 Adverse reactions to food and inborn errors of metabolism
- 67 Nutritional genomics
- 68 Nutrition transition
- 69 Promoting nutritional health: A public health perspective I
- 70 Promoting nutritional health: A public health perspective II
- 71 Promoting nutritional health: The role of the dietitian
- 72 Nutrition and sport I
- 73 Nutrition and sport II
- 74 Functional foods
- 75 Phytochemicals
- 76 Genetically modified foods
- 77 Food safety



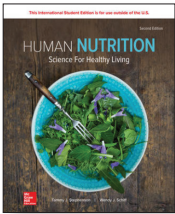
임상영양 핸드북, 제3판

임상영양 전반에 걸친 폭넓은 내용을 수록한 핸드북형 지침서~!

환자치료현장에서 영양관리에 대한 확인이나 의문사항을 즉시 점검해 볼 수 있는 간편한 지침서로 영양 분야의 기초지식에서부터 구체적인 영양지원이나 각 질환별 식사요법에 이르기까지 임상영양 전반에 대한 폭넓은 내용을 담고 있다. 또한 대부분의 내용이 표 형태로 일목요연하게 요약·정리되어 있어서 의문사항을 찾기에 편하며, 크기가 작아 어디든지 들고 다니기 편하다.

지은이 Weinsier | 옮긴이 김영옥, 최혜정 | ISBN : 89-89314-09-7 | 2002 | B6 | 558p | ₩ 15,000

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| 1 건강증진과 질병예방 | 8 영양상태 평가 (Nutritional Assessment) | 14 약물-영양소 상호작용 (Drug-Nutrient Interaction) | 21 응급질환 (Critical Illness) |
| 2 영양소 : 대사, 권장량, 함유식품들 | 9 영양지원 (Nutritional Support) : 일반적 원칙과 합병증 | 15 비만 (Obesity) | 22 폐질환 (Pulmonary Disease) |
| 3 임신기와 수유기 (Pregnancy and Lactation) | 10 영양지원팀 (Nutrition Support Team : NSTs) | 16 당뇨병 (Diabetes) | 23 신부전 (Renal Failure) |
| 4 영아기 (Infancy) | 11 식사요법 (Therapeutic Diets) | 17 고혈압 (Hypertension) | 24 빈혈 (Anemia) |
| 5 아동기와 청소년기 (Childhood and Adolescence) | 12 경장 영양 (Enteral Nutrition) | 18 심혈관계 질환 (Cardiovascular Disease) | 25 식사장애 (Eating Disorders) |
| 6 노인기 (Aging) | 13 정맥영양 (Parenteral Nutrition) | 19 암 (Cancer) | 26 대사성 골질환 (Metabolic Bone Disease) |
| 7 병원 내 영양결핍 | | 20 위장과 간질환 (Gastrointestinal and Liver Disease), 간질환(Liver disease) | 27 AIDS |
| | | | 28 장기이식 (Organ transplantation) |



Human Nutrition Science for Healthy Living, 2/E

by Stephenson | ISBN : 9781260092172 | 2019 | 834p (4Color) | MGH | ₩ 53,000

- | | | | |
|------------------------------------|---|---|---------------------------------------|
| 1 Introduction to Nutrition | 3 Basis of a Healthy Diet | 9 Vitamin Overview and Fat-Soluble Vitamins | 15 Nutrition for Fitness and Sport |
| 2 Evaluating Nutrition Information | 4 Human Digestion, Absorption, and Transport | 10 Water-Soluble Vitamins | 16 Pregnancy and Lactation |
| | 5 Carbohydrates: Sugars, Starches, and Fiber | 11 Water and the Major Minerals | 17 Infants, Children, and Adolescents |
| | 6 Lipids: Triglycerides, Phospholipids, and Sterols | 12 Trace Minerals | 18 Nutrition for Older Adults |
| | 7 Proteins: Amino Acids | 13 Obesity, Energy Balance, and Weight Management | 19 Food and Water Safety |
| | 8 Metabolism | 14 Eating Disorders and Disordered Eating | 20 Global Nutrition |

Understanding Normal & Clinical Nutrition, 9/E

ISBN : 978111427146 | by Whitney | 2012 | 900p | Cengage | ₩ 65,000

Modern Nutrition in Health and Disease, 11/e

ISBN : 9781605474618 | by Ross | 2014 | 1,616p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 93,000



식생활관리

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

최신 올바른 식생활관리 실천을 위한 전문 학습서~!

이 책은 변화하는 식생활환경에 대한 균형 잡힌 식생활관리를 위해 식생활관리자가 가족이나 사회구성원에게 적합하게 적용할 수 있도록 학문적인 이론과 실천적인 내용을 관련지어 구성하고 있다. 특히 이 책은 '2020 한국인 영양소 섭취기준'을 토대로 정리하여 식품영양학을 전공하는 학부생을 비롯하여 미래 식생활관리자에게 도움이 되도록 하였다.

지은이 박경숙, 최향숙, 김미지, 백진경 | ISBN : 978-89-6154-381-1 | 2021 | A4 (4컬러) | 248p | ₩ 25,000

- | | | | |
|-------------|---------------|-------------------|--------------|
| 1 식생활관리의 개요 | 5 식재료구성 | 9 생애주기별 식단작성 및 평가 | 13 미래의 식생활관리 |
| 2 식생활관리의 목표 | 6 식품구매 관리 | 10 식단활용 | |
| 3 건강한 식생활 | 7 위생·안전 식생활관리 | 11 글로벌 음식문화 | |
| 4 질환별 식생활관리 | 8 균형적인 식사구성 | 12 조리방법 및 상차림 | |



영양교육 및 상담의 실제, 제4판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

올바른 식습관과 생활습관 유지에 필요한 영양교육과 상담의 이론서~!

현대인의 질병 패턴이 감염성 질병에서 만성질환으로 바뀐에 따라 어릴 때부터 올바른 식습관을 유지하여 예방하는 것이 큰 과제 되었다. 올바른 식습관과 생활습관을 유지하는 데 가장 필요한 것이 영양교육과 상담으로써 이 책은 영양교육과 상담에 필요한 이론 뿐 아니라 사례연구, 교육지도안, 교육 및 상담실습과정 등을 포함시켰으며 이해를 돕기 위해 다양한 컬러그림과 도표를 사용하였다. 학교영양사가 영양교사로 전환되어 아동과 청소년기의 영양교육과 상담을 맡게 됨에 따라 특히 아동과 청소년의 중요한 과제를 중심으로 내용을 강조하고 실제 교육상담자료를 포함시켜 활용이 가능하도록 하였다.

지은이 김경원, 이연경, 이승미, 손숙미, 이경혜 | ISBN : 978-89-6154-355-2 | 2021 | A4 (4컬러) | 472p | ₩ 34,000

- | | | | |
|----------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 영양교육의 개념 | 5 영양교육의 매체 | 9 유아의 영양교육 | 13 청소년의 영양교육 및 상담 |
| 2 영양교육의 이론과 과정 | 6 영양상담의 이론 | 10 아동의 영양교육 | 14 청소년의 체중조절과 영양교육 및 상담 |
| 3 영양교육의 교수설계 | 7 환자 중심 영양상담의 방법 | 11 소비자만의 영양교육 및 상담 | |
| 4 영양교육의 방법 | 8 환자 영양상담의 실제 | 12 이토피성 피부염과 영양교육 및 상담 | |

● Nutrition Education, 4/E

ISBN : 9781284168921 | by Contento | 2021 | 700p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 63,000



핵심 스포츠영양학 (2019년 수정판)

'핵심 스포츠영양학'은 체육학과 영양학을 전공하는 학생들에게 유용한 책으로 스포츠와 관련된 사람들이라면 누구나 알고 있어야 하는 필수적인 영양학 지식을 간결하고 명확하게 제공하고 있으며, 영양학을 전공하는 학생들에게는 이제까지 국내에서 그리 큰 관심을 받지 않고 있던 스포츠영양사라는 새로운 전문 분야를 소개하고 있다.

지은이 Dunford | 옮긴이 장경태, 이정숙 | ISBN : 978-89-6154-253-1 | 2017 | A4 (4컬러) | 213p | ₩ 20,000

- | | | | |
|-----------------|-------|-----------------|----------------------|
| 1 스포츠영양학과 운동영양학 | 4 단백질 | 7 무기질 | 10 운동선수와 장애성 식섭 |
| 2 에너지 균형과 불균형 | 5 지방 | 8 물, 전해질, 체액 균형 | 후기 스포츠영양학과 운동영양학의 미래 |
| 3 탄수화물 | 6 비타민 | 9 체중, 신체조성, 경기력 | |



스포츠영양학, 제2판

운동수행을 향상시키는 데 있어서 영양의 역할과 최근의 연구결과 제공~!

이 책에서는 영양과 영양소 필요의 일반적 이론, 근육과 운동대사의 연료 공급원, 각종 스포츠의 에너지 필요량, 식품의 소화와 흡수, 다량영양소, 수분 필요량과 체액균형, 미량영양소, 영양보조제, 신체구성, 체중관리와 선수의 섭식장애, 영양이 트레이닝 적응에 미치는 효과, 선수의 영양과 면역기능 등의 내용이 포함된다. 이 책을 읽고 난 후 스포츠와 관련된 영양학의 기본을 포괄적으로 이해하고, 어떻게 영양이 운동수행, 트레이닝, 운동회복 등에 영향을 미칠 수 있는가를 터득하게 될 것이다.

지은이 Asker Jeukendrup | 옮긴이 이명천, 김명기, 김영수, 이근재, 이대택, 윤병곤, 차광석 | ISBN : 978-89-6154-137-4 | 2012 A4 (4컬러) | 432p | ₩ 30,000

- | | | | |
|---------------------|-------------------|----------------|--------------------------|
| 1 영양소 | 6 탄수화물 | 11 영양보조제 | 16 운동선수에게 있어서 영양섭취와 면역기능 |
| 2 영양소와 섭식권장량 | 7 지방 | 12 영양과 트레이닝 적응 | 부록 |
| 3 근육과 운동 대사의 연료 공급원 | 8 단백질과 아미노산 | 13 신체 구성 | |
| 4 에너지 | 9 수분 요구사항과 체수분 균형 | 14 체중 조절 | |
| 5 위 배출, 소화 그리고 흡수 | 10 비타민과 무기질 | 15 운동선수들의 섭식장애 | |



대학생을 위한 스포츠영양학

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

한 학기 동안의 스포츠영양학강의와 학습에 적합한 책~!

이 책은 영국의 Asker Jeukendrup 교수와 Michael Gleeson 교수가 쓴 『스포츠영양학, 제2판』의 내용을 선별하여 압축한 책으로 운동수행을 향상시키는 데 있어서 영양의 특별한 역할뿐만 아니라 가장 최근의 연구결과를 제공하고 있다. 이 책을 읽고 난 후 스포츠와 관련된 영양학의 기본을 포괄적으로 이해하고, 어떻게 영양이 운동수행, 트레이닝, 운동회복 등에 영향을 미칠 수 있는가를 터득하게 될 것이다.

지은이 Asker Jeukendrup | 옮긴이 이명천, 김명기, 김영수, 이근재, 이대택, 윤병곤, 차광석 | ISBN : 978-89-6154-138-1 | 2012 A4 (4컬러) | 400p | ₩ 20,000

- | | | | |
|---------------------|-------------------|----------------|--------------------------|
| 1 영양소 | 6 탄수화물 | 11 영양보조제 | 16 운동선수에게 있어서 영양섭취와 면역기능 |
| 2 영양소와 권장섭취량 | 7 지방 | 12 영양과 트레이닝 적응 | 부록 |
| 3 근육과 운동 대사의 연료 공급원 | 8 단백질과 아미노산 | 13 신체 구성 | |
| 4 에너지 | 9 수분 요구사항과 체수분 균형 | 14 체중 조절 | |
| 5 위 배출, 소화 그리고 흡수 | 10 비타민과 무기질 | 15 운동선수들의 섭식장애 | |



Williams' 건강 · 스포츠영양학, 제12판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

건강 · 체력증진과 운동 · 스포츠 수행능력 향상을 위한 유용한 영양학적 정보제공~!

이 책은 최적의 건강 · 체력증진과 운동 · 스포츠 수행능력을 위한 영양학적 이론과 실제에 관한 가장 최신의 임상적 연구결과 등을 포함하는 450개 이상의 참고문헌을 근거로 영양학적 확실한 기본지식과 권고사항을 제공한다.

지은이 Eric S. Rawson, J. David Branch, Tammy J. Stephenson | 옮긴이 이명천, 차광석, 이대택, 제갈윤석, 김윤명, 윤병곤, 권인수, 이정아 | ISBN : 978-89-6154-371-2 | 2021 | A4 (4컬러) | 616p | ₩ 40,000

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1 건강, 체력, 운동수행력을 위한 영양 | 4 탄수화물: 주요 에너지 식품 | 8 무기질: 무기조절물질 | 11 적절한 영양과 운동을 통한 체중 유지와 감량 |
| 2 체력과 스포츠를 위한 건강한 영양: 소비자 운동선수 | 5 지방: 운동 시 주요 에너지원 | 9 수분, 전해질, 체온 조절 | 12 적절한 영양과 운동을 통한 체중 증량 |
| 3 인체 에너지 | 6 단백질: 조직구성체 | 10 건강과 스포츠를 위한 체중과 신체조성 | 13 식약품 관련 보충제 |
| | 7 비타민: 유기조절물질 | | |



건강·스포츠영양학 길라잡이, 제12판

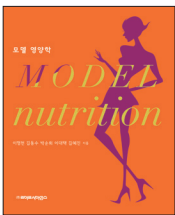
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

건강과 체력증진 및 운동영양학의 기본 이론서!

이 책은 건강, 체력증진과 운동, 스포츠 수행능력을 위한 영양학적 이론과 실제에 관한 가장 최신 내용 등을 한 학기에 충분히 소화할 수 있고 실제 활용이 가능하도록 축약한 지식과 정보로 재구성했다. 각 장마다 건강과 스포츠를 위한 영양학적 기본사항을 학습하는 데 도움이 되도록 학습목표, 주요 용어 및 개념 파악 등을 학생들이 직접 점검하고 정리할 수 있도록 제시한다.

지은이 Eric S. Rawson, J. David Branch, Tammy J. Stephenson | 옮긴이 이명천, 차광석, 이대택, 제갈윤석, 김윤명, 윤병곤, 이정아, 권인수 | ISBN : 978-89-6154-372-9 | 2021 | A4 (4컬러) | 312p | ₩ 25,000

- | | | |
|----------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1 건강, 체력, 스포츠를 위한 영양 | 5 단백질: 조직구성체 | 9 건강과 스포츠를 위한 체중과 신체조성 |
| 2 인체 에너지 | 6 비타민: 지용성, 수용성, 수용성, 비타민-유사물질 | 10 식품 관련 보충제 |
| 3 탄수화물: 주요 에너지 식품 | 7 무기질: 무기조질물질 | |
| 4 지방: 운동 시 주요 에너지원 | 8 수분, 전해질, 체온 조절 | |



모델영양학

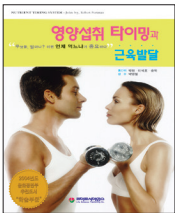
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

세계 최초의 모델영양학 전문학습서~!

『모델영양학』은 현재 현장에서 활동하는 국내 최고 패션모델들의 이야기와 식단사례, 아동청소년 모델, 모델선과 건강선, 모델의 심리관리, 모델의 자존감, 모델돌(Model-Doll), 모델의 몸만들기 등을 통해 <건강한 모델>을 위한 모델영양학과 모델 기능해부학적 노하우를 제시하였다. 『모델영양학』은 국내는 물론, 세계 최초의 모델영양학 전문도서이다.

지은이 이명천, 김동수, 박순희, 이대택, 김혜진 | ISBN : 978-89-6154-211-1 | 2015 | A4 (4컬러) | 256p | ₩ 20,000

- | | | | |
|------------------------------|------------|-------------------------|-----------------------|
| I 모델 스토리 | II 모델 다이어트 | III 모델 미학 | IV 모델 영양학 |
| 1 모델의 식단 이야기 | 1 모델선과 건강선 | 1 모델의 자존감: 자존감/매력/몸 이야기 | 1 모델과 영양 |
| 2 다이어트 로그 | 2 모델 다이어트 | 2 모델 체형의 시대적 변화 | 2 컬렉션 기간 중 모델의 몸-체중관리 |
| 3 모델의 건강 이야기 | 3 원푸드 다이어트 | | 3 모델의 수분과 보충제 섭취 |
| 4 아동, 청소년 모델의 건강과 교육프로
그림 | 4 모델 몸 만들기 | | |



<2008년 문화체육관광부 우수도서-학술부문>

영양섭취 타이밍과 근육발달

운동선수과 일반인을 대상으로 쓴 최신 운동영양학 연구의 실질적 지침서~!

이 책은 최신 운동영양학 연구의 실용적 결과들을 현장에 쉽게 적용할 수 있도록 안내하는 실질적 지침서이다. 영양학, 운동생리학, 분자생물학 분야의 유명 학자들의 연구 결과를 총망라해 운동영양학의 혁신적 원리를 제시하고 구체적인 연구 성과들을 바탕으로 입증하고 있다. 학자들이 아닌 운동선수와 일반인을 대상으로 집필하여 초보자도 쉽게 접근할 수 있다. 출간된 지 2년이 지난 지금도 미국에서 베스트셀러 자리를 지키고 있는 원서의 명성을 확인할 수 있을 것이다.

지은이 Ivy, Portman | 옮긴이 박 현, 이석호, 송 옥 | 감 수 박영철 | ISBN : 978-89-6154-003-2 | 2007 | 신A5 (2컬러) | 100p | ₩ 7,000

- | | | | |
|----------------------|---------------|----------------------|----|
| 1 영양섭취 타이밍 | 3 NTS의 에너지 단계 | 5 NTS의 성장 단계 | 결론 |
| 2 호르몬 - 영양섭취 타이밍 조절자 | 4 NTS의 동화 단계 | 6 영양섭취 타이밍의 실제 적용 방법 | |



Practical Applications in Sports Nutrition, 6/E

by Fink | ISBN : 9781284181340 | 2021 | 596p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 72,000

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| 1 Introduction to Sports Nutrition | 7 Minerals | 13 Strength/Power Athletes |
| 2 Nutrients: Ingestion to Energy Metabolism | 8 Water | 14 Team Sport Athletes |
| 3 Carbohydrates | 9 Nutritional Ergogenics | 15 Special Populations |
| 4 Fats | 10 Nutrition Consultation with Athletes | 16 Jobs in Sports Nutrition |
| 5 Proteins | 11 Weight Management | |
| 6 Vitamins | 12 Endurance and Ultra-endurance Athletes | |

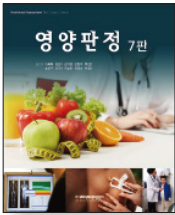
영양판정 Nutritional Assessment

Nutritional Assessment

ISBN : 9781284127669 | by Mumoz | 2019 | 520p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 59,000

Nutritional Assessment, 6/E

ISBN : 9780071326360 | by Lee | 2015 | 608p | MGH | ₩ 41,000



영양판정, 제7판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

본 교재는 미국 내에서 영양판정의 교재로서 가장 많이 채택되고 있는 McGraw-Hill사의 『Nutritional Assessment』 7판을 바탕으로 우리나라 자료를 일부 보완한 편역서이다. 「영양판정, 7판」은 최근 증가하고 있는 만성질환의 위험을 줄이고 예방하기 위한 가장 필수적 단계인 영양상태 판정의 주요 도구(tools) 및 기법(techniques)에 대한 자세한 설명과 광범위한 자료를 제공하고 있다. 따라서 이 교재는 영양 및 보건관련 전공자는 물론 보건의료 전문가에게 매우 유용한 정보를 제공함으로써 실무능력의 확보 및 전문성 제고에 기여할 수 있을 것으로 생각된다.

저자인 Nieman | 옮긴이 이복희, 김은정, 김지명, 김현주, 백진경, 송윤주, 신다연, 이승민, 최경숙, 최정화

ISBN : 978-89-6154-364-4 | 2021 | A4 (4컬러) | 360p | ₩ 25,000

- | | | | |
|------------|------------------|--------------------------|--------------|
| 1 영양판정의 개요 | 4 국민 식사와 영양조사 | 7 입원 환자의 영양판정 | 9 생화학적 영양판정 |
| 2 영양소섭취기준 | 5 전산화된 식사 분석 시스템 | 8 심혈관질환 예방과 치료를 위한 영양 판정 | 10 임상학적 영양판정 |
| 3 식사조사 | 6 신체계측 | | 11 상담이론과 기술 |



생애주기영양학, 3판

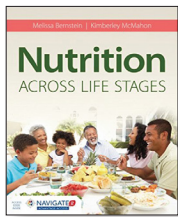
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

영양사 국가고시 준비를 위한 필수 생애주기영양학 교재~!

이 책은 생애 전 주기에 걸쳐 각 주기별로 신체적, 생리적 및 대사적 특성과 영양섭취기준 및 발생 가능한 영양관련문제를 설명하고, 이에 따른 적절한 식생활관리 방법을 제시한 것으로, 대학의 식품영양학과 전공학생들의 영양사 국가고시 준비를 위한 필수과목인 생애주기영양학의 한 학기용 교재로 사용할 목적으로 정리하였다.

지은이 류혜숙, 김영숙, 박재희, 오윤신, 윤미은, 정영혜, 정운주, 정지혜, 조영은 | ISBN : 978-89-6154-412-2
2022 | B5 (4컬러) | 376p | ₩ 28,000

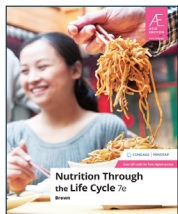
- 1 성장과 발달
- 2 임신기 영양
- 3 수유기 영양
- 4 영아기 영양
- 5 유아기 영양
- 6 학동기 영양
- 7 청소년기 영양
- 8 성인기 영양
- 9 노인기 영양



Nutrition Across Life Stages

by Bernstein | ISBN : 9781284102161 | 2018 | 608p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 53,000

- 1 Nutrition Overview
- 7 Preschool and Early Childhood Nutrition
- 12 Adult Nutrition
- 2 Nutrition During Preconception
- 8 Nutrition for Health and Disease in Infant and Early Childhood
- 13 Nutrition for Health and Disease in Adults
- 3 Nutrition Needs During Pregnancy
- 9 Preadolescent Nutrition
- 14 Older Adult Nutrition
- 4 Nutrition Needs During Lactation
- 10 Adolescent Nutrition
- 15 Geriatric Nutrition
- 5 for Health and Disease in Pregnancy and Lactation
- 11 Nutrition for Health and Disease in Childhood and Adolescence
- 16 Nutrition for Health and Disease in Older Adults and Geriatrics
- 6 Infant Nutrition



Nutrition Through The Life Cycle, 7/E

by Judith E. Brown | ISBN-13: 9789814866170 | 2019 | 616p (4Color) | Cengage | ₩ 57,000

- 1 Nutrition Basics.
- 5 Nutrition During Pregnancy: Conditions and Interventions.
- 13 Child and Preadolescent Nutrition: Conditions and Interventions.
- 2 Preconception Nutrition.
- 6 Nutrition During Lactation.
- 14 Adolescent Nutrition.
- 3 Preconception Nutrition: Conditions and Interventions.
- 7 Nutrition During Lactation: Conditions and Interventions.
- 15 Adolescent Nutrition: Conditions and Interventions.
- 4 Nutrition During Pregnancy.
- 8 Infant Nutrition.
- 16 Adult Nutrition.
- 9 Infant Nutrition: Conditions and Interventions.
- 10 Toddler and Preschooler Nutrition.
- 17 Adult Nutrition: Conditions and Interventions.
- 11 Toddler and Preschooler Nutrition: Conditions and Interventions.
- 12 Child and Preadolescent Nutrition.
- 18 Nutrition and Older Adults.
- 19 Nutrition and Older Adults: Conditions and Interventions.



식품학개론

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

식품과학, 식품영양학 및 조리학을 전공하는 학생들을 위한 식품학개론 학습서~!

이 책은 식품분야를 처음 접하는 학생들에게 다양한 기초 지식을 알기 쉽게 설명하고자 하였다. 각 장별 권위 있는 전공 교수들이 집필에 참여하여 전문성과 이해력을 높이는데 주력하였다. 이 책은 한 학기 동안 강의하기에 최적화되어 있으며 식품과학, 식품영양학 및 조리학 관련학과 학생들의 전공 교재로 적합하다.

지은이 강일준, 강명화, 강유한, 고민정, 김영준, 박성수, 방우석, 서동호, 성지혜, 육홍선, 이경행, 이광근, 이옥환, 장윤혁, 정서진, 정우식, 정현정 | ISBN : 978-89-6154-378-1 | 2021 | A4 (4컬러) | 364p | ₩ 33,000

1 식품학 개요	5 단백질과 효소	9 식품의 냄새	12 식품의 변질	15 식물성 식품
2 물(수분)	6 비타민	10 식품의 맛	13 식품의 가공 및 저장법	16 동물성 식품
3 탄수화물	7 무기질	11 식품의 조직감	14 식품 가공에 사용되는 식품 첨가물-정의, 용도, 분류 등	17 건강기능식품
4 지질	8 식품의 색			18 기타 식품



기능성 식품학, 제2판

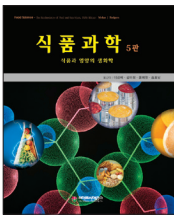
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

건강기능식품에 대한 전반적인 이해를 돕는 전문인을 위한 이론서~!

이 책은 식품영양학 전공자와 건강기능식품 관련분야에서 활동하고 있는 전문인을 위하여, 건강기능식품에 대한 전반적인 이해를 돕기 위하여 쓰였다. 현재 관심의 대상이 되고 있는 건강기능식품들을 소재별로 나누어 각 소재들의 구조, 특성과 건강기능성에 관한 정보들을 근거 중심으로, 객관성을 가지고 기술하였다. 기존의 식품학이나 영양학에 대한 지식이 있는 관련 전공자가 쉽게 건강기능식품에 다가갈 수 있는 다리 역할을 할 것으로 기대한다.

지은이 윤 선, 박호경, 김유경, 김혜경, 박명수, 엄경진, 오혜숙, 이민준, 이재환, 지근역 | ISBN : 978-89-6154-173-2 | 2014 B5 (4컬러) | 400p | ₩ 29,000

1 건강기능식품의 정의와 효능평가	3 지질 소재 건강기능식품	5 비타민 소재 건강기능식품	7 식물성 생리활성 소재 건강기능식품
2 탄수화물 소재 건강기능식품	4 단백질 소재 건강기능식품	6 무기질 소재 건강기능식품	8 프로바이오틱스 소재 건강기능식품



식품과학 - 식품과 영양의 생화학, 제5판

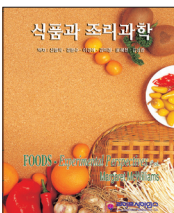
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

식품과 영양의 생화학적 내용에 대한 고찰~!

이 책은 대학생들의 교양과목으로서나 전공기초에서 사용할 수 있도록 식품과학의 필요성, 실험방법, 일반적인 화학적 특성과 영양소의 기능과 체내에서의 대사과정 그리고 식품의 가공 등을 망라하여 다루고 있다. 원서의 부제에서처럼 식품과 영양의 생화학적 내용을 여러 가지 시각에서 접근하였고 비전공자들이 읽어서 식품과학적인 상식을 이해할 수 있도록 쉽고 다양한 내용을 다루고 있다.

지은이 Mehas | 옮긴이 이경애, 김미정, 윤혜현, 송호남 | ISBN : 978-89-89314-97-4 | 2008 | A4 (4컬러) | 384p | ₩ 30,000

1 식품과학	6 식품의 관능평가	11 에너지	16 지질	21 팽창제	26 식품의 건조
2 식품과학의 필요성	7 원소, 화합물 및 혼합물	12 영양학 기초	17 단백질	22 식품발효	27 통조림
3 실험 기구	8 화학반응과 물리적 변화	13 소화	18 비타민과 무기질	23 우유의 생화학	28 식품저장 기술
4 측정	9 물	14 대사	19 효소	24 식품 첨가물	
5 실험 분석법	10 산과 염기	15 탄수화물	20 용액과 콜로이드 분산액	25 식품의 안전 유지	



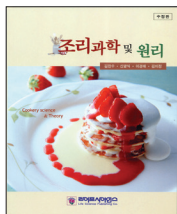
식품과 조리과학

복잡한 조리과학을 흥미롭고 쉽게 설명하며 과학적 기초 제공~!

이 책은 조리과학을 이해하기 위한 기본적인 식품연구, 통계처리, 기초 물리적 특성과 탄수화물, 지방질 및 단백질 식품에 대해 자세히 설명하였으며 조리과학과 관련된 식품위생과 안전성, 첨가물에 대해서도 서술하였다. 또한 서술 방식을 부연적인 설명이 많은 문장으로 구성하여 원본에 가까우면서도 다가가기 쉽게 정리하였고, 도움되는 최신 정보와 필요한 용어설명을 삽입하여 쉽게 이해할 수 있도록 하였다.

지은이 McWilliams | 옮긴이 신말식, 김원수, 이경애, 김미정, 윤혜현, 김성란 | ISBN : 89-89314-02-X | 2001 | B5 (2컬러) | 483p | ₩ 20,000

1 식품연구의 차원	5 물	9 전분	13 단백질 개요	17 제빵의 기초	21 식품 첨가물
2 연구과정	6 조리의 물리적 특성	10 섬유질과 식물성 식품	14 우유와 제품	18 제빵의 응용	
3 관능적 평가	7 탄수화물의 개요	11 지방질 개요	15 육류와 생선류	19 식품의 안정성: 관심통제	
4 객관적 평가	8 단당류, 이당류 및 감미료	12 식품중의 유지	16 달걀	20 식품의 보존	



조리과학 및 원리 (2008년 수정판)

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

조리과학의 기초원리에서부터 다양한 조리법까지~!

이 책은 조리과학과 원리를 공부하고자 하는 학생들에게 기초적인 원리와 조리과학적 특성과 변화를 좀 더 쉽고 체계적으로 공부할 수 있도록 하기 위해 우리 주변의 다양한 식품들의 성분, 조직, 물리적, 화학적 성분과 이들을 조리할 때의 변화, 그리고 실제의 조리법까지 간단히 제시하였다. 조리과학이나 조리원리를 전공하는 학생들의 좋은 지침서가 될 것이다.

지은이 김완수, 신말식, 이경애, 김미정 | ISBN : 89-89314-32-1 | 2005 | B5 (2컬러) | 268p | ₩ 15,000

- | | | | |
|--------------|-------------|-------------|-------------|
| 1 서론 | 5 식품의 평가 | 9 채소 및 과일류 | 13 어패류 |
| 2 조리와 물 | 6 식품성분의 개요 | 10 두류 | 14 달걀 |
| 3 조리법 및 조리기구 | 7 당류 및 감미료 | 11 유지식품 | 15 우유 및 유제품 |
| 4 조미료와 향신료 | 8 전분 및 곡류식품 | 12 육류 및 가금류 | |



실험으로 배우는 조리과학

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

조리과학적 원리와 식품별 다양한 실험방법 제시~!

이 책에서는 우리가 섭취하는 식품별로 각 재료의 조리과학적 원리를 간단히 다루고 실제 이들의 과학적 변화와 그 원리를 실험을 통해 이해할 수 있도록 일상에서 흔히 볼 수 있는 식품의 다양한 실험방법을 제시하고 있다.

지은이 정해정, 최일숙, 이영승, 최해연, 장윤혁, 주신윤 | ISBN : 978-89-6154-266-1 | 2017 | B5 (4컬러) | 276p | ₩ 16,000

- | | | | | | | |
|------------|-----------|-----------|-------------|------------|-------------|-------------|
| 1 조리과학의 기초 | 3 당류 | 5 밀가루 | 7 채소류 및 과일류 | 9 육류 및 젤라틴 | 11 달걀 | 13 해조류 및 버섯 |
| 2 관능평가 | 4 전분 및 곡류 | 6 서류 및 두류 | 8 유지류 | 10 어패류 | 12 우유 및 유제품 | |

Food - The Chemistry of its Components, 6/E

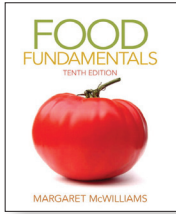
ISBN : 9781849738804 | by Tom Coultate | 2016 | 500p | RSC | ₩ 41,000



Understanding Food, 6/E

by Brown | ISBN : 9789814834490 | 2019 | 672p (4Color) | Cengage | ₩ 46,000

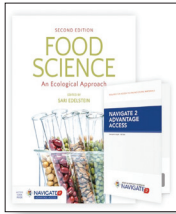
- | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Food Selection | 6 Meal Management. | 15 Soups, Salads, and Gelatins. | 22 Fats and Oils. |
| 2 Food Evaluation. | 7 Meat. | Complex Carbohydrates-Cereals, | 23 Cakes and Cookies. |
| 3 Chemistry of Food Composition. | 8 Poultry. | Flour, and Breads. | 24 Pies and Pastries. |
| 4 Food Safety. | 9 Fish and Shellfish. | 16 Cereal Grains and Pastas. | 25 Candy. |
| 5 Food Preparation Basics. | 10 Milk. | 17 Flours and Flour Mixtures. | 26 Frozen Desserts. |
| | 11 Cheese. | 18 Starches and Sauces. | Water-Beverages. |
| | 12 Eggs. | 19 Quick Breads. | 27 Beverages. |
| | Phytochemicals-Vegetables, Fruits, | 20 Yeast Breads | 28 Food Preservation. |
| | Soups, and Salads. | Desserts--Refined Carbohydrates | 29 Government Food Regulations. |
| | 13 Vegetables and Legumes. | and Fat. | 30 Careers in Food and Nutrition. |
| | 14 Fruits. | 21 Sweeteners. | |



Food Fundamentals, 10/E

by MC Williams | ISBN : 9780132747738 | 2013 | 528p | Pearson | ₩ 50,000

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1 Food for Today | 8 Fats and Oils | 15 Basics of Batters and Doughs |
| 2 Nutrition and Food3 Food Safety | 9 Carbohydrates: Sugar | 16 Breads |
| 3 Food Safety | 10 Carbohydrates: Starches and Cereals | 17 Cakes, Cookies, and Pastries |
| 4 Factors in Food Preparation | 11 Proteins: Milk and Cheese | 18 Beverages |
| 5 Vegetables | 12 Proteins: Eggs | 19 Preserving Food |
| 6 Fruits | 13 Proteins: Meats, Poultry, and Fish | 20 Menu Planning and Meal Preparation |
| 7 Salads and Salad Dressings | 14 Leavening Agents | 21 Meal Service and Hospitality |



Food Science - An Ecological Approach, 2/E

by Sari Edelstein | ISBN : 9781284122305 | 2019 | 678p | Jones & Bartlett Pub. | ₩ 54,000

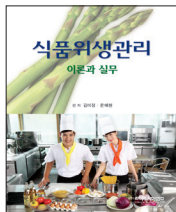
- | | | |
|---|---|---|
| 1 Food Science in an Era of Environmental Concern | 7 Meat and Meat Substitutes | 14 Yeast Breads, Quick Breads, and Cakes |
| 2 How Food Science is Guided by Research | 8 Fish | 15 Fats and Oils |
| 3 Food Evaluation | 9 Poultry | 16 Sugar and Sugar Substitutes |
| 4 Food Composition | 10 Milk, Cheese and Dairy | 17 Beverages: Coffee, Tea, Sports and Energy Drinks, and Sugar-sweetened Beverages (SSBs) |
| 5 Food Safety | 11 Eggs and Egg Replacements | 18 Food Preservation and Packaging |
| 6 Vegetarianism | 12 Fruits and Vegetables | |
| | 13 Grains, Cereals, Pasta, Rice, Flour and Starch Cookery | |

10 단체급식관리 Food Service Management

● Food Service Management Fundamental

ISBN : 9780470409060 | by Reynolds | 2013 | 400p | Wiley | ₩ 62,000

11 식품위생 Food Sanitation



식품위생관리 - 이론과 실무

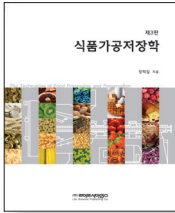
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

식품영양 및 식품위생을 위한 이론과 실무서~!

이 책은 식품의 안전을 위협하는 여러 가지 요인을 분석하고 이 문제를 해결할 수 있는 다양한 방법을 제시하고 있다. 식품영양학뿐만 아니라 식품위생을 공부하는 여러 분야 학생들이 보다 쉽게 이해할 수 있도록 그림과 표를 통해 다양한 자료가 제시되고 있다.

지은이 김미정, 윤혜현 | ISBN : 978-89-6154-181-7 | 2014 | B5 (4컬러) | 296p | ₩ 20,000

- | | | | |
|-----------|-------------|------------|---------------------|
| 1 서론 | 4 식중독 관리 실무 | 7 세척과 소독관리 | 9 위해요소중점관리기준(HACCP) |
| 2 생물적 식중독 | 5 식품의 생산 관리 | 8 환경 위생 관리 | 10 식품안전규정 |
| 3 화학적 식중독 | 6 주방관리 | | |



식품가공저장학, 제3판

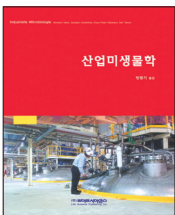
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

식품가공과 저장의 기본 공정 및 육가공·유가공·수산가공 분야 정보 제공~!

이 책은 육가공·유가공·수산가공 분야를 첨가함으로써 식품산업 전체 분야에 걸쳐 종합적으로 이해가 되도록 노력하였다. 그리고 식품과학용어의 통일을 기하고자 한국식품과학회에서 발행한 '식품과학용어사전'에 따르는 것을 원칙으로 하였다. 이 책이 식품관련학과와 학부 전문과정 교재 또는 대학원생들의 참고서적으로 활용될 수 있기를 기대한다.

지은이 장학길, 유병승 | ISBN : 978-89-6154-212-8 | 2015 | B5 (2컬러) | 368p | ₩ 20,000

- | | | | | |
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|-----------------------|
| 1 식품가공과 저장의 기초 | 3 식품가공·저장의 기본공정 | 6 콩의 가공 | 9 과일과 채소의 가공 및 저장 | 12 수산물 가공과 저장 |
| 2 식품가공과 저장성에 미치는 영향 | 4 식품저장의 원리와 방법 | 7 전분의 제조 및 가공 | 10 식육과 식용가공 | 13 통조림과 병조림 및 레토르트 식품 |
| | 5 곡류의 가공과 저장 | 8 유지가공 | 11 우유 및 유가공 | |



산업미생물학

교수용 문제해답지 제공

세균과 곰팡이의 이용에 대한 전문지식을 통합한 산업미생물학에 대한 통합서~!

이 책은 생산균주의 개발에 대한 기초를 전제 주며, 미생물 생산물의 생산에 대한 공정을 설명한다. 이와 동시에 얼마나 미생물의 잠재력이 최적으로 사용될 수 있는지 밝혀주고 있다. 이 교과서가 많은 학생들의 흥미를 일깨우고, 그들이 스스로가 산업 미생물학의 진일보에 기여하는 데 이 책의 지식을 이용하기 바란다.

지은이 Sahn, Antranikian, Stahmann, Takors | 옮긴이 방원기 | ISBN : 978-89-6154-215-9 | 2015 | A4 (4컬러) | 336p | ₩ 18,000

- | | | | | |
|-----------|--------------|------------------------|-----------|--------------|
| 1 역사적인 개관 | 4 공업 알코올과 케톤 | 7 비타민, 뉴클리오타이드와 카로티노이드 | 9 단백질 의약품 | 12 스테로이드와 향료 |
| 2 생물공정 공학 | 5 유기산 | 8 항생제 | 10 효소 | 13 폐수 처리 공정 |
| 3 식료품 | 6 유기산 | | 11 다당류 | |



식품공학, 제2판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

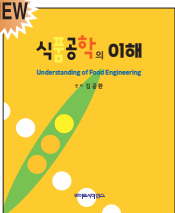
식품공학적 지식에 쉽게 접근할 수 있는 학습서~!

이 책은 크게 세 부분 - 첫째, 단위환산 및 물질/에너지 수지 등을 다룬 공학적 기초지식, 둘째, 유체흐름, 열전달, 물질전달을 다룬 이동현상론, 셋째, 살균, 농축, 건조 등의 식품공정 단위조작으로 구성되어 있다. 식품공학의 본질적인 내용은 주어진 시스템에 대한 서술보다는 계산이 주를 이루고 있기 때문에 각 단원에 관련된 다양한 연습문제 풀이를 통해 식품공학의 공학적 측면을 보다 쉽게 이해할 수 있도록 하였다.

지은이 김공환 | ISBN : 978-89-6154-214-2 | 2015 | B5 (2컬러) | 384p | ₩ 20,000

- | | | | | |
|-----------------|----------------|---------------|------------|------------|
| 1 식품공학 기초 지식 | 3 유체 흐름과 식품 공정 | 5 물질전달과 식품 공정 | 7 식품 기열 살균 | 9 식품 증발 농축 |
| 2 물질 수지와 에너지 수지 | 4 열전달과 식품 공정 | 6 식품 반응속도론 | 8 식품 냉동 | 10 식품 건조 |

NEW



식품공학의 이해

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

각 식품 공정에 보편적으로 쓰이는 장치들의 특징과 응용에 대해 체계적으로 기술한 식품공학 전공서~!

식품가공학은 식품 종류별로 또는 식품 단위공정별로 다루는 것이 일반적이다. 식품 단위공정 측면에서 접근하는 식품가공학에 공학적 지식을 도입한 것이 식품공학이다. 따라서 식품공학은 식품의 신제품 개발, 공정 설계, 공장 설계 등 식품 산업체에서 요구하는 핵심 내용을 이해하는 데 절대적으로 필요한 과목이다.

지은이 김공환 | ISBN : 978-89-6154-394-1 | 2022 | B5(2컬러) | 520p | ₩ 35,000

- | | | | | | |
|---------------|-------------|---------|------------|-----------|------------|
| 1 식품공학 기초 지식 | 3 식품공정과 유체 | 5 식품 살균 | 7 식품 증발 농축 | 9 분쇄 및 혼합 | 11 성형 및 포장 |
| 2 물질 및 에너지 수지 | 4 식품공업과 열전달 | 6 식품 냉동 | 8 식품 건조 | 10 기계적 분리 | 부록 |



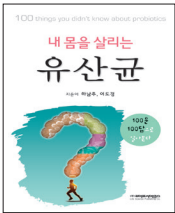
기능성 식품학, 제2판 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

건강기능식품에 대한 전반적인 이해를 돕는 전문인을 위한 이론서~!

이 책은 식품영양학 전공자와 건강기능식품 관련분야에서 활동하고 있는 전문인을 위하여, 건강기능식품에 대한 전반적인 이해를 돕기 위하여 쓰였다. 기존의 식품학이나 영양학에 대한 지식이 있는 관련 전공자가 쉽게 건강기능식품에 다가갈 수 있는 다리 역할을 할 것으로 기대한다.

지은이 윤 선, 박호경, 김유경, 김혜경, 박명수, 염경진, 오혜숙, 이민준, 이재환, 지근역 | ISBN : 978-89-6154-173-2 | 2014 | B5 (4컬러) | 400p | ₩ 29,000

- | | | | |
|--------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| 1 건강기능식품의 정의와 효능평가 | 3 지질 소재 건강기능식품 | 5 비타민 소재 건강기능식품 | 7 식물성 생리활성 소재 건강기능식품 |
| 2 탄수화물 소재 건강기능식품 | 4 단백질 소재 건강기능식품 | 6 무기질 소재 건강기능식품 | 8 프로바이오틱스 소재 건강기능식품 |



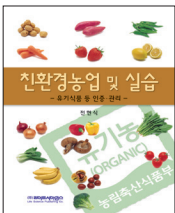
내 몸을 살리는 유산균 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

지금껏 몰랐던 유산균에 대한 100가지 이야기!

이 책은 유산균에 대한 전반적인 이해를 돕기 위해 전문가뿐만 아니라 일반인들도 쉽게 이해할 수 있도록 유산균의 특성과 건강 기능성에 관한 정보들을 객관성을 가지고 기술하였다. 일반인들이 궁금해 하는 유산균에 대한 다양한 지식들을 100문 100답의 형식으로 엮어 일상생활에서 유산균을 더욱 친숙하게 접하고 다양하게 활용할 수 있는 방법을 소개한다.

지은이 하남주, 이도경 | ISBN : 978-89-6154-174-9 | 2014 | 신A5 (2컬러) | 200p | ₩ 15,000

- | | | | |
|---------------|--------------|-------------------|------------------|
| 1 유산균의 정의와 특징 | 3 유산균의 항암 효과 | 5 심혈관계 질환과 감염병 예방 | 7 유산균과 정신건강 |
| 2 유산균과 위장관 | 4 유산균과 면역력 | 6 비만과 노화 예방 | 8 유산균 제품의 올바른 이해 |
| | | | 9 기타 궁금증 |



친환경농업 및 실습 - 유기식품 등의 인증관리 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

유기식품의 인증과 심사에 종사하고자 하는 사람을 위한 체계적인 교과서~!

이 책은 불량농식품으로부터 안전한 식탁을 지키는 유기농식품의 생산과 유기식품 등의 인증 및 사후관리 절차를 설명한 것이다. 유기식품 등의 인증·심사에 종사하고자 하는 사람은 농학계 대학과 관련 기사를 가진 사람으로 제한하고 있어 이 책이 좋은 교재로서 활용될 것으로 믿는다. 또한 유기농과 관련한 공직자와 소비자 단체 등에게 유기농의 인증절차와 표시에 대한 이해를 돕기에 충분하리라고 생각한다.

지은이 전현식 | ISBN : 978-89-6154-168-8 | 2014 | B5 | 424p | ₩ 25,000

- | | | | |
|---------|----------|--------------|--------|
| 1 일반 사항 | 3 행정 사무 | 5 유기농업자재 사용법 | 7 인증기준 |
| 2 인증 기준 | 4 인증 사업자 | 6 인증심사원 | 8 사후관리 |



농산물우수관리인증 및 축산물안전관리인증 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

안전한 먹을거리 생산을 위한 기준과 법령에 관한 책~!

이 책은 농과계열의 대학생과 농산물우수관리인증과 축산물안전관리인증 등의 업무에 종사하는 사람들이 안전한 먹을거리 생산을 이해하려는 데 도움을 주고자 쓰게 되었다. 도양오염우려기준과 수질기준 등과 재배기술, 동물의약품 투여량, 포장 및 저장, 운송 등의 적절한 조치 등을 정하여 보다 안전한 식탁을 지키려는 기준을 담았다. 또한 법령 등으로 엄격히 정하는 것인데 식품종의 도입과정과 제조공정 등의 개발에 맞게 법령의 제·개정이 빈번하므로 되도록 최근의 법령을 소개하고자 하였다.

지은이 전현식 | ISBN : 978-89-6154-165-7 | 2014 | B5 | 344p | ₩ 20,000

- | | | | |
|-------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| 1 행정 사무 | 4 농산물우수관리 인증기준 | 7 축산물안전관리인증과 식품 HACCP | 10 생약(도라지) HACCP 매뉴얼 |
| 2 농산물우수관리기준 | 5 농산물우수관리인증 | 8 HACCP 실시상황평가표 | |
| 3 농산물우수관리시설 | 6 우수관리 인증품 사후관리 | 9 7원칙 12절차 축산물 | |



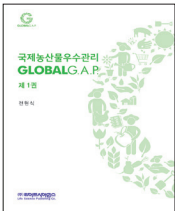
유기농업 및 생산기준 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

유기농업과 안전하고 품질 좋은 식품을 생산하는 데 필요한 생산 기준에 관한 책~!

이 책은 WHO와 FAO에서 국제 식품 기준인 Codex Alimentarius(식품규범)를 정하고, 그 임무로 하는 '안전하고 품질 좋은 식품'을 생산하는 데 필요한 기준을 그대로 옮겨보고자 번역하여 묶은 것이다. 각 국가마다의 지역조건이나 오랜 전통적인 농산물의 생산방식이 다른 데에서 이 기준은 농산물의 무역통상을 함에 대한 국가 간의 공정거래와 동등성 인정의 신뢰성을 인정하는 판단의 지침서이다. 간단한 유기농업의 개념을 설명하고, 위 식품 규범, EU 유기생산 기준, 미국의 국가 유기 프로그램 등으로 총 9장으로 구성되어 있다.

지은이 전현식 | ISBN : 978-89-6154-240-1 | 2016 | B5 | 604p | ₩ 30,000

- | | | | |
|--------|--|-------------------------------|-------------------------|
| 1 유기농업 | 4 유기적으로 생산된 식품의 생산, 가공 처리, 표시 및 판매 지침서 | 6 유기생산, 표기사항 및 관리에 관한 시행규칙 | 8 미국 국가 유기 프로그램 |
| 2 유기식품 | 5 유기 생산물의 유기생산과 표기사항 | 7 제3의 국가로부터 유기 생산물의 수입에 관한 협정 | 9 유기생산과 가공에 관한 IFOAM 기준 |
| 3 유기인증 | | | |



국제농산물우수관리 GLOBAL G.A.P. I ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

GAP에 관한 상표 및 일련의 적합 기준에 관한 모든 것~!

이 책은 많은 여러 기준 중에 한국 농업 환경에 적용 가능한 일부 기준으로 된 영어판을 선택, 번역하여 묶은 것이다. 또한 이 책은 농과계열대학의 학부과정 중 고학년에서 배우도록 커리큘럼상 배정하는 것이 적절하다.

지은이 전현식 | ISBN : 978-89-6154-319-4 | 2020 | B5 | 352p | ₩ 20,000

- | | | | |
|---------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 일반 요구사항 | 5 전체 농장 기본사항 관리기준과 적합 기준 | 9 콤바인(으로 수확하는) 작물 관리기준 과 적합기준 | 12 홀(HOP) 관리기준과 적합 기준 |
| 2 품질관리시스템 규칙 | 6 작물 기본사항 관리기준과 적합기준 | 10 녹차 관리기준과 적합기준 | 13 대한민국 G.A.P.(농산물우수관리 기준) |
| 3 인증기관과 지정 규칙 | 7 과일과 채소 관리기준과 적합기준 | 11 식물 번식 재료 - 묘상에 관한 최적 방식 관리기준과 적합기준 | |
| 4 작물 규칙 | 8 화훼와 관상식물 관리기준과 적합기준 | | |



국제농산물우수관리 GLOBAL G.A.P. II ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

GAP에 관한 상표 및 일련의 적합 기준에 관한 모든 것~!

이 책은 전체적으로 총 20장으로 구성되었으며, 제1장에서 제4장까지는 제1권의 제1장부터 제4장까지의 개정판 5.2에서 개정판 5.4-GFS으로 갱신된 내용이고 2020년 전면 개정된 국제식품안전협회(GFSI) 동등성 평가 요구사항의 내용을 반영하고 제1권 번역상의 오류 등을 바로잡았고, 제5장, 제6장, 제7장은 수산양식을, 제8장에서 제15장은 가축의 기준을 다루고 있다. 특히 제17장은 국제농산물우수관리의 인증에 관한 복잡성과 난해함을 해소하려는 것이다. 제19장은 인증대상 생산물 목록이며, 제20장은 인증대상에 대한 수수료율 다루고 있다.

편저 전현식 | ISBN : 978-89-6154-368-2 | 2021 | B5 | 584p | ₩ 34,000

- | | | | |
|--------------------------|---|---------------------------|-------------------------|
| 1 제 I 부 - 일반 요구사항 | 6 수산양식(수산물) 관리기준과 적합 기준 | 10 소와 양 관리기준과 적합기준 | 15 칠면조 관리기준과 적합기준 |
| 2 제 II 부 - 품질경영시스템 규칙 | 7 책임 있는 어업을 위한 행동 강령 유엔 식량 농업 기구 로마, 1995 | 11 젓소(유제품) 관리기준과 적합기준 | 16 가축 운송 기준 관리기준과 적합 기준 |
| 3 제 III 부 - 인증기관과 지정 규칙 | 8 가축 규칙 | 12 송아지와 어린 쇠고기 관리기준과 적합기준 | 17 동등성 평가 규정 |
| 4 전체 농장 기본기준 관리기준과 적합 기준 | 9 가축 기본기준 관리기준과 적합 기준 | 13 돼지(양돈) 관리기준과 적합기준 | 18 관리 연속성 기준 일반 규정 |
| 5 수산양식 규칙 | | 14 가금류(양계) 관리기준과 적합기준 | 19 일반 정보 생산물(제품) 목록 |
| | | | 20 일반 수수료 표 2020 |



2018 식의약관계법규 [신구조문대비표] 포함

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

보건의약관계법규에 속하는 법과 식품 관련 분야의 법을 총망라한 교재~!

이 책은 식품 분야와 약학 분야의 효율적인 융복합 교육과정이라는 새로운 패러다임에 부응하고자 본서를 발간하게 되었으며, 현재 시중에는 식품위생관련 법규와 보건의료관계법규 교재가 각각 나누어져 있어 식품과 의약품 관련 법규를 하나의 교재에 담고자 하였다. 국가고시시험 대비와 업무 종사 시에 도움이 되기를 바란다.

지은이 오석흥, 임재윤, 조문구 | ISBN : 978-89-6154-262-3 | 2018 | 468p | ₩ 38,000

- | | | |
|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1 총론 | 5 학교급식법 | 9 보건의료기본법 |
| 2 식품위생법 | 6 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 | 10 국민건강보험법 |
| 3 식품등의 표시기준 | 7 국민건강증진법 | 11 지역보건법 |
| 4 건강기능식품에 관한 법률 | 8 약사법 | 12 마약류 관리에 관한 법률 |



맛 좋은 맥주 디자인하기

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

맥주에 대한 모든 것~!

맥주를 만드는 차원을 넘어서 맥아 및 호프의 선택을 통하여 자기만의 독특한 맥주를 만들어 보고 싶어 하는 사람들을 위한 책이다. 물론 전문가들도 이 책을 통하여 자신의 경험과 노하우를 다시 한번 회상하고 정리하여 보다 더 나은 경지에 도달할 수 있을 것으로 생각된다. 호프 및 효모의 종류, 특성 및 사용법, 발효, 알코올 농도, 맥주의 색깔 등에 관한 많은 자료들이 포함되어 있다.

지은이 Daniels | 옮긴이 이종대 | ISBN : 89-89314-25-9 | 2005 | B5 | 434p | ₩ 15,000

- | | | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|
| 1 성공적으로 맥주를 만들기 위한 여섯 단계 | 7 맥주의 색 | 14 독일의 보리 에일 맥주 | 21 울드 에일 |
| 2 강좌를 계획하며 | 8 물 | 15 보리와인 | 22 필스너와 그밖에 페일 라거 |
| 3 맥아추출물 | 9 호프의 사용과 호프의 쓴맛 | 16 비터와 페일 에일 | 23 포터 |
| 4 발효 원료의 맛과 향기 | 10 호프의 맛과 향기 | 17 복 맥주 | 24 스카티시와 스카치 에일 |
| 5 맥아 제법의 수량화 | 11 호프의 종류별 특징 | 18 캘리포니아 커먼 | 25 스타우트 |
| 6 목표비중 달성하기 | 12 효모와 발효 | 19 과일 맥주 | 26 비엔나, 마르젠 그리고 옥토버 페스트 |
| | 13 2부 소개 (맥주 종류별 소개) | 20 마일드 에일과 브라운 에일 | 27 밀 맥주 |



발효학

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

미생물로부터 유용한 물질을 생산하는 원리와 실제를 다룬 교재~!

유용한 물질의 발효생산은 미생물 배양에서 시작되기 때문에 배양은 산업현장에서 가장 깊은 관심을 가지고 다루어야 할 사항이며 또한 기초 미생물학 연구실에서도 매우 중요한 과제이다. 이 책은 보다 좋은 연구 결과를 얻기 위해 필수적인 책이 될 것이다.

지은이 이계준 | ISBN : 978-89-6154-424-5 | 2023 | B5 | 440p | ₩ 35,000

- | | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 서론: 발효미생물학 - 인류복지 구현 | 7 미생물 세포 대사산물 과량 생합성 유도 | 이해 | 20 배지주입 회분배양 · 원동관 흐름배양 |
| 2 발효산업미생물 균주 분리 및 보존 | 8 실험결과와 정량적 분석과 표현 | 13 미생물 세포배양에서 산소요구 및 공급 | 21 미생물 세포 혼합 배양 |
| 3 유전체 해독 이전 발효산업미생물 균주 개발 | 9 미생물 세포 배양배지 조성 · 세포 증식 측정 | 14 미생물 세포 배양환경에 대한 반응 | 22 미생물 세포: 배양배지 멸균 |
| 4 유전자 재조합으로 발효산업미생물 균주 개발 | 10 미생물 세포 기질대사와 세포증식 조절 | 15 미생물 세포증식과 대사의 수식모델 | 23 미생물 세포: 산업화 연구 및 발효조 가동 |
| 5 유전체 해독이후 발효산업미생물 균주 개발 | 11 미생물 세포증식과 대사의 동역학 | 16 미생물 세포 표면배양 · 심층배양 | 24 발효조에서 물질, 열, 힘 전달 |
| 6 유전자 발현 · 단백질 과량 생산 | 12 미생물 세포증식과 대사의 열역학적 | 17 미생물 세포 회분배양 | 25 미생물 세포: 발효산물의 회수 및 정제 |
| | | 18 기질제어 연속배양 | |
| | | 19 세포 되먹임 연속배양 | |

NEW



맥주 - 1. 효모 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

효모: 효모의 역사, 생물학, 발효 과학 전반을 다루며, 양조 시 효모 선택, 발효, 실험실 운영 방법 및 문제 해결을 위해 유용한 팁을 제공해주는 효모 실용 지침서~!

효모는 맥주에 매우 중요하고 이는 맥주 양조자에게도 매우 중요하다. 양조자가 완전히 이해하고 있는지 모르겠지만, 효모는 단순히 당분을 알코올로 전환하는 것 이상의 더 많은 기능을 한다. 이 책은 효모 그리고 그것이 맥주에 어떤 작용을 하는지에 대한 관심이 초기 단계인 사람을 위한 책이다.

지은이 Chris White with Jamil Zainasheff | 옮긴이 김진울, 김운선 | ISBN : 978-89-6154- | 2024 | 신B5 | p | **근간**

- 1 효모와 발효의 중요성
- 2 생물학, 효소, 그리고 에스테르
- 3 올바른 효모 선택법
- 4 발효 (Fermentation)
- 5 효모 성장, 취급 및 보관
- 6 쉽게 만드는 자신만의 효모 실험실
- 7 문제 해결 (Troubleshooting)

NEW



맥주 - 2. 몰트(malt) ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

몰트(Malt), 황금빛 보리밭에서 브루하우스까지, 양조용 몰트에 대한 실용 가이드~!

맥주의 영혼 같은 '보리 맥아'. 베테랑 맥주 양조사가 들려주는 양조용 보리 맥아(몰트)에 대한 모든 것.

지은이 John Mallett | 옮긴이 최훈진 | ISBN : 978-89-6154- | 2024 | 신B5 | p | **근간**

- 1 보리 세계의 '인디애나 존스' - 해리 할런
- 4 보리에서부터 몰트까지
- 7 몰트의 종류
- 10 몰트의 품질 및 분석
- 2 몰트 : 맥주의 영혼
- 5 스페셜 몰트
- 8 보리 구조와 농법
- 11 몰트 취급법과 준비사항
- 3 몰트 제조 역사
- 6 몰트의 화학적 성질
- 9 보리 품종
- 12 몰트 분쇄

NEW



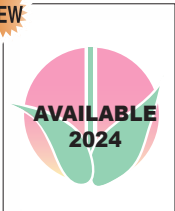
맥주 - 3. 홉 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

홉: 홉의 역사, 재배 및 그 활용에 대한 내용을 다양한 전문가들의 이야기로 재미있게 풀어나가며, 105개의 홉 품종 소개 및 15개의 맥주 레시피까지 담은 실용적인 홉 입문서~!

지은이 Stan Hieronymus | 옮긴이 김진울, 김운선 | ISBN : 978-89-6154- | 2024 | 신B5 | p | **근간**

- 1 홉과 아로마
- 5 홉 수확
- 9 좋은 홉, 나쁜 홉, 그리고 스컹키한 홉
- 2 홉의 역사
- 6 홉 종류와 다양한 제품들
- 10 홉의 사용 사례
- 3 홉의 미래
- 7 양조장의 홉
- 11 에필로그
- 4 홉 키우기
- 8 드라이 호핑

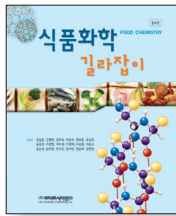
NEW



맥주 - 4. 물 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

지은이 John J. Palmer and Colin Kaminski | 옮긴이 | ISBN : 978-89-6154- | 2024 | 신B5 | p | **근간**

- 1 물은 어디로부터 오는가?
- 4 잔류 알칼리도, 맥아산도 및 매쉬 pH
- 7 원천수처리
- 2 물 보고서 읽는 법
- 5 알칼리도 조절
- 8 양조란 물을 처리하는 것
- 3 잔류 알칼리도 및 매쉬
- 6 스타일을 위한 물 조정
- 9 양조장 폐수처리



식품화학 길라잡이 (2017년 증보판)

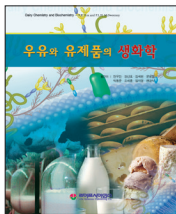
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

식품과학, 식품영양학 및 조리학 관련학과 학부생들을 위한 전공 교재~!

이 책은 식품의 구성성분, 이의 구조 및 성질 그리고 취급, 조리, 가공, 저장 중에 일어나는 화학적 변화를 알기 쉽게 설명한 책으로, 식품분야를 공부하는 데 기초가 되는 교재이다. 총 15장으로 구성되어, 두 학기 강의용으로 최적화되어 있어 식품과학, 식품영양학 및 조리학 관련학과의 학부생을 위한 전공 교재로 적합하다.

지은이 강일준, 강명화, 김미숙, 박성수, 변의홍, 유상호, 육홍선, 이경행, 이미경, 이영택, 이옥환, 이준수, 임순성, 임지영, 전우진, 정서진, 정윤화, 정현정 | 978-89-6154-184-8 | 2015 | A4(4컬러) | 424p | ₩ 30,000

- | | | | | | | |
|------|--------|-------|-------|-----------|--------------|-------------|
| 1 서론 | 3 탄수화물 | 5 단백질 | 7 무기질 | 9 식품의 색 | 11 식품의 맛과 냄새 | 13 식품의 기능성 |
| 2 수분 | 4 지질 | 6 비타민 | 8 효소 | 10 식품의 갈변 | 12 식품의 물성 | 14 식품의 유독성분 |
| | | | | | | 15 식품첨가물 |



<2009년 대한민국학술원 우수도서-학술부문>

우유와 유제품의 생화학

우유 및 유제품의 구성성분들에 대한 생화학적 지식 제공~!

이 책은 우유 및 유제품의 구성 성분들에 대한 보다 폭넓은 생화학 지식을 전달하여 우유 및 유제품의 가공 공정에서 일어나는 다양한 화학적 변화의 이해를 돕고자 하였다. 또한 이 책은 우유와 유가공 분야뿐 아니라 식품공학과 영양학 분야를 공부하는 학생들이 쉽게 이해할 수 있도록 그림과 표를 이용하여 풍부한 자료를 제시하고 있다.

지은이 Fox, Mc Sweeny | 옮긴이 전우민, 강신호, 김세현, 문용일, 박동준, 오세중, 임지영, 한경식 | ISBN : 978-89-89314-72-1 2007 | B5 (2컬러) | 404p | ₩ 20,000

- | | | | |
|--------------|------------------|------------------|-----------------|
| 1 우유의 생산과 이용 | 4 유단백질 | 7 우유와 유제품에서의 수분 | 10 치즈와 발효유의 생화학 |
| 2 유당 | 5 우유의 염류 | 8 우유와 유제품의 효소학 | 11 우유의 물리적 특성 |
| 3 유지방 | 6 우유와 유제품에서의 비타민 | 9 우유의 열처리에 의한 변화 | |



해양생물의 독

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

해양생물에 있는 자연독에 대한 내용을 본격적으로 종합하여 정리~!

오랜 세월 해산물은 우리 민족의 중요한 동물성단백질자원임과 동시에 유효한 생리활성물질의 보고이기도 하였다. 하지만 해양생물의 자연독 성분에 관한 정보는 매우 단편적이라서 이 책에서는 이를 본격적으로 종합하여 정리하였다. 이 책은 식품위생학은 물론이고 해양생물학, 해양천연물화학에 관심 있는 학생과 연구자에게 추천한다.

지은이 전중균 | ISBN : 978-89-6154-27-5 | 2017 | B5 | 260p | ₩ 20,000

- | | | | |
|---------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| 1 식중독 원인독이 있는 해양생물 | 2 자교독이 있는 해양생물 | 3 기타 유독생물 | 3.5 유형동물·환형동물·기타 무척추 동물 |
| 1.1 연체동물 | 2.1 강장동물 | 3.1 해조류 | |
| 1.2 갑각류 | 2.2 극피동물 | 3.2 해면동물과 강장동물 | 3.6 어류 |
| 1.3 어류 | 2.3 연체동물 | 3.3 극피동물 | |
| 1.4 해조, 강장동물 및 극피동물 | 2.4 어류 | 3.4 연체동물 | |



식품에 함유된 나노플라스틱과 미세플라스틱 분석

환경 및 식품 속 미세플라스틱의 현실과 심각성을 일깨워주는 책~!

이 책은 식품에 포함된 미세플라스틱의 현실과 심각성을 밝혀준다. 폴리염화비페닐(PCB)과 다환방향족탄화수소(PAH)와 같은 오염물질은 미세 플라스틱에 축적될 수 있다. 일부 연구는 음식에 포함된 미세플라스틱을 섭취한 후, 이 물질들이 조직으로 옮겨질 수 있다는 것을 시사한다. 따라서 평균 섭취량을 추정하는 것이 중요하다. 가공된 나노입자는 (다양한 유형의 나노물질) 인간의 세포로 들어갈 수 있기 때문에 건강에 영향을 미칠 수 있다.

역은이 Nollet | 옮긴이 황대연, 서성백, 이희섭, 장미란, 장영석 | ISBN : 978-89-6154-422-1 | 2023 | B5 | 248p | ₩ 25,000

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------|
| 1 미세플라스틱 및 나노플라스틱: 기원, 운영, 효과 | 4 미세플라스틱 및 나노플라스틱의 샘플링 | 7 민물에 있는 미세플라스틱 |
| 2 환경 속의 미세플라스틱과 나노플라스틱 | 5 분석방법 | |
| 3 음식 속의 미세플라스틱과 나노플라스틱 | 6 미세플라스틱 및 PCB, PAHs 및 BPA | |



유기화학 길라잡이, 제3판

유기화학의 핵심내용을 알차게 정리해 놓은 학습서~!

이 책은 기본 유기화합물의 구조, 성질에 관한 기초이론과 전형적인 유기반응을 이해하게 하고 이를 생명체 내에서 실제로 일어나는 여러 반응과 연결시켜 공부하는 데 초점을 두고 있다. 따라서 화학 전공자가 공부해야 하는 많은 반응을 다 공부하지 않고도 생명과학을 전공하는 학생들이 생명현상을 이해하기 위하여 꼭 알아야 할 유기화학의 중요 부분만을 잘 정리해 놓은 것이 특징이다.

지은이 Bruce | 옮긴이 강종민 | ISBN : 978-89-6154-233-3 | 2016 | A4 (4컬러) | 568p | ₩ 40,000

- | | | |
|--------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 전자구조와 공유결합 | 7 비편재화된 전자들과 비편재화된 전자들이 안정도, pKa와 반응 생성물에 미치는 영향 방향족성과 벤젠의 반응 | 11 카르복실산과 카르복실산 유도체의 반응 |
| 2 산과 염기: 유기 화학을 이해하는 기초 | 8 알킬 할라이드의 치환반응과 제거반응 | 12 알데하이드와 케톤의 반응, 카르복실산 유도체의 반응 |
| 3 유기화합물 명명법, 물리적 성질, 구조의 표현 | 9 알코올, 이서, 에폭사이드, 아민과 싸올의 반응 | 13 카르보닐 화합물 α -탄소의 반응 |
| 4 알켄 구조, 명명법, 안정도, 그리고 반응 | 10 유기 화합물의 구조 결정 | 14 라디칼 |
| 5 알켄 명명법, 안정도, 반응, 열역학, 반응 동력학 | | 15 합성 고분자 |
| 6 알켄과 알킨의 반응 | | |



핵심 유기화학, 제3판

유기화학의 핵심내용을 알차게 정리해 놓은 학습서~!

이 책은 기본 유기화합물의 구조, 성질에 관한 기초이론과 전형적인 유기반응을 이해하게 하고 이를 생명체 내에서 실제로 일어나는 여러 반응과 연결시켜 공부하는 데 초점을 두고 있다. 따라서 화학 전공자가 공부해야 하는 많은 반응을 다 공부하지 않고도 생명과학을 전공하는 학생들이 생명현상을 이해하기 위하여 꼭 알아야 할 유기화학의 중요 부분만을 잘 정리해 놓은 것이 특징이다.

지은이 Bruce | 옮긴이 강종민 | ISBN : 978-89-6154-234-0 | 2016 | A4 (4컬러) | 688p | ₩ 40,000

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 전자구조와 공유결합 | 11 카르복실산과 카르복실산 유도체의 반응 |
| 2 산과 염기: 유기 화학을 이해하는 기초 | 12 알데하이드와 케톤의 반응, 카르복실산 유도체의 반응 |
| 3 유기화합물 명명법, 물리적 성질, 구조의 표현 | 13 카르보닐 화합물 α -탄소의 반응 |
| 4 알켄 구조, 명명법, 안정도, 그리고 반응 | 14 라디칼 |
| 5 알켄 명명법, 안정도, 반응, 열역학, 반응 동력학 | 15 합성 고분자 |
| 6 알켄과 알킨의 반응 | 16 탄수화물 |
| 7 비편재화된 전자들과 비편재화된 전자들이 안정도, pKa와 반응 생성물에 미치는 영향 방향족성과 벤젠의 반응 | 17 아미노산, 펩타이드, 단백질 |
| 8 알킬 할라이드의 치환반응과 제거반응 | 19 대사 화학 |
| 9 알코올, 이서, 에폭사이드, 아민과 싸올의 반응 | 20 지질 |
| 10 유기 화합물의 구조 결정 | 21 핵산 |



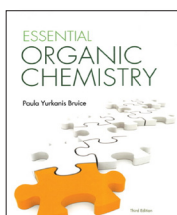
커피, 치즈, 충치... 생활 속의 생화학

우리 일상생활 속의 생화학~!

이 책은 우리의 일상생활에서 자주 만나게 되는 여러 가지 생화학적으로 설명할 수 있는 것들, 예를 들어 술(맥주, 포도주), 술의 독성, 차, 커피, 담배, 흡연, 마약, 식품(식용육, 과일과 채소, 양념, 우유, 치즈), 치아관리, 피부관리, 털, 세제, 천연섬유, 가죽, 살충제, 폐수 등에 대해 매우 쉽고 재미있게 이야기하고 있다. 때문에 이 책은 생명과학에 대한 전공자와 비전공자 모두의 흥미를 끌 수 있는 책이며, 21세기의 생명과학시대를 살아가는 인류에게 매우 유용한 책이다.

지은이 Jan 외 | 옮긴이 방원기 | ISBN : 978-89-6154-120-6 | 2011 | 신A5 (2컬러) | 472p | ₩ 16,000

1 맥주	5 차	9 흡연	13 과일과 채소	17 치즈	20 피부관리제제	24 가죽
2 포도주와 잭트	6 커피	10 대마	14 양념	18 냄새 맡기와 맛보기	21 세제	25 살충제
3 알코올의 대사	7 카페인	11 마약	15 식품 첨가물	19 치아와 입의 관리	22 털	26 폐수공학
4 알코올의 작용	8 담배	12 식용육	16 우유		23 천연섬유	



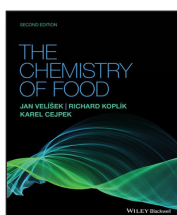
Essential Organic Chemistry, 3/E

by Bruice | ISBN : 978032193771 | 2016 | 624p | Pearson | ₩ 55,000

1 Remembering General Chemistry: Electronic Structure and Bonding	4 Isomers: The Arrangement of Atoms in Space	9 Reactions of Alcohols, Ethers, Epoxides, Amines, and Thiols	14 Radicals
2 Acids and Bases: Central to Understanding Organic Chemistry	5 Alkenes	10 Determining the Structure of Organic Compounds	15 Synthetic Polymers
3 An Introduction to Organic Compounds	6 The Reactions of Alkenes and Alkynes	11 Reactions of Carboxylic Acids and Carboxylic Acid Derivatives	16 The Organic Chemistry of Carbohydrates
	7 Delocalized Electrons and Their Effect on Stability, pKa, and the Products of a Reaction	12 Reactions of Aldehydes and Ketones	17 The Organic Chemistry of Amino Acids, Peptides, and Proteins
	• Aromaticity and the Reactions of Benzene	13 Reactions at the α -Carbon of Carbonyl Compounds	19 The Organic Chemistry of the Metabolic Pathways
	8 Substitution and Elimination Reactions of Alkyl Halides		20 The Organic Chemistry of Lipids
			21 The Chemistry of the Nucleic Acids

Food - The Chemistry of its Components, 6/E

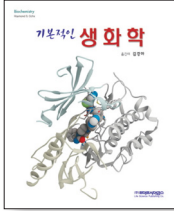
ISBN : 9781849738804 | by Tom Coulter | 2016 | 500p | RSC | ₩ 41,000



The Chemistry of Foods, 2/E

by Velisek | ISBN : 9781119537540 | 2020 | 1,200p | Wiley | ₩ 80,000

1 Introduction	6 Mineral Elements	10 Natural Antinutritional, Toxic, And Other Bioactive Compounds
2 Amino Acids, Peptides, And Proteins	7 Water	11 Food Additives
3 Fats, Oils, and Other Lipids	8 Flavour-Active Compounds	12 Food Contaminants
4 Saccharides	9 Pigments and Other Colourants	
5 Vitamins		



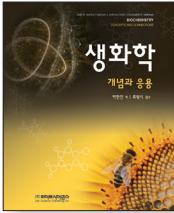
기본적인 생화학, 제1판

비전공 학생들을 위한 기초적인 생화학 입문서~!

생명과학, 보건, 식품영양, 수의예과, 의예과 등 생화학 비전공 학생들을 위한 한 학기용 교재로 운동과 신진대사와 비만과 당뇨병 같은 현대 사회의 건강 문제 관련성을 다루며, 최근의 분자 생물학 발전의 폭넓은 이해를 학생들에게 제공한다.

지은이 Raymond Ochs | 옮긴이 김경아 | ISBN : 978-89-6154-208-1 | 2015 | A4 (4컬러) | 336p | ₩ 30,000

- | | | | | | |
|-----------|--------------|-----------|----------------|----------|----------------|
| 1 생화학의 기초 | 4 탄수화물 | 7 대사와 에너지 | 10 산화 인산화 | 경로 | 15 핵산 |
| 2 물 | 5 아미노산 및 단백질 | 8 해당 작용 | 11 광합성 | 13 지질 대사 | 16 단백질 합성 및 분해 |
| 3 지질 | 6 효소 | 9 크렙스 회로 | 12 해당 작용의 탄수화물 | 14 질소 대사 | |



생화학-개념과 응용

생화학에 대한 명확한 개념과 생화학적 응용에 대한 이론서~!

이 책은 화학적 논리를 한 생화학에 대한 명확한 개념과 함께 의학, 농학, 환경과학 등의 타 과학 영역에서의 생화학적 응용에 대해 설명한다. 생화학 분자의 구조와 기능에 대한 내용으로 시작되어 대사와 경로, 유전학 측면에서의 생화학에 대한 내용으로 이르기까지 광범위하게 다루고 있다. 생화학을 처음 접하는 학생부터 고급 생화학을 익히고자 하는 학생들까지 내실 있는 지식을 습득할 수 있도록 구성되었다.

지은이 Appling, Anthony-Cahill, Mathew | 옮긴이 박현진 | 감수 류왕식 | ISBN : 978-89-6154-260-9 | 2017 | A4 (4컬러) | 928p | ₩ 45,000

- | | | | |
|-------------------------------|--|----------------------------|---------------------------|
| 1 생화학의 화학의 언어 | 8 효소 | 15 광합성 | 22 DNA 복제 |
| 2 생명의 화학적 기초: 수용성 환경에서의 약한 결합 | 9 탄수화물 : 당, 당류, 글리칸 | 16 지질 대사 | 23 DNA 수리, 재조합 그리고 재배열 |
| 3 생명의 에너지론 | 10 지질, 막, 세포 수송 | 17 척추동물 속 조직과 세포 내의 에너지 대사 | 24 전사와 전사 후 변형 |
| 4 핵산 | 11 물질 대사의 화학적 논리 | 18 아미노산과 질소의 대사 | 25 암호 해독: 번역과 번역 후 단백질 공칭 |
| 5 단백질: 단백질의 1차 구조 | 12 탄수화물 대사: 해당과정, 당신생, 글리코겐 대사, 5탄당인산 경로 | 19 뉴클레오티드 대사 | 26 유전자 발현의 조절 |
| 6 단백질의 입체 구조 | 13 시트르산 회로 | 20 신호 전달의 기전 | |
| 7 단백질의 기능 | 14 전자 전달, 산화적 인산화, 산소 대사 | 21 유전자, 유전체, 염색체 | |



생화학 길라잡이, 제3판 (2006년 수정판, 한 학기용 교재)

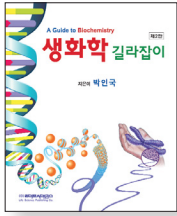
기초적인 생화학 지식과 정보를 제공하는 입문서~!

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

생화학, 분자생물학, 생물학, 화학, 보건학, 의학, 약학, 농화학, 물리학, 환경학, 영양학 및 생물공학 등을 전공하고자 하는 학생들에게 기초적인 생화학적 지식과 정보를 제공하는 입문서이다. 부담없이 편하게 읽고 이해할 수 있도록 매우 평이하고 간결한 문체로 모든 생명과학의 기초가 되는 생화학 지식과 이론에 대한 내용을 서술하였다.

지은이 Mckee | 옮긴이 박인국 | ISBN : 978-83-8931-435-6 | 2004 | A4 | 576p | ₩ 40,000

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|----------------|
| 1 서론 | 8 탄수화물 대사 | 15 질소대사 II: 분해 |
| 2 살아 있는 세포 | 9 호기성 대사 I: 구연산 회로 | 16 대사의 통합 |
| 3 물: 생명의 매질 | 10 호기성 대사 II: 전자수송과 산화적 인산화 | 17 핵산 |
| 4 에너지 | 11 지질과 막 | 18 유전정보 |
| 5 아미노산, 펩티드 그리고 단백질 | 12 지질대사 | 19 단백질 합성 |
| 6 효소 | 13 광합성 | |
| 7 탄수화물 | 14 질소대사 I: 합성 | |



생화학 길라잡이, 제2판 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

기초적인 생화학 지식과 정보를 제공하는 입문서~!

생화학, 분자생물학, 생물학, 화학, 보건학, 의학, 약학, 농화학, 물리학, 환경학, 영양학 및 생물공학 등을 전공하고자 하는 학생들에게 기초적인 생화학적 지식과 정보를 제공하는 입문서이다. 부담없이 편하게 읽고 이해할 수 있도록 매우 평이하고 간결한 문체로 모든 생명과학의 기초가 되는 생화학 지식과 이론에 대한 내용을 서술하였다.

지은이 박민국 | ISBN : 978-89-6154-285-2 | 2018 | A4 (4컬러) | 528p | ₩ 35,000

- | | | | |
|---------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 1 생화학의 기초 | 6 탄수화물 | 11 산화적 인산화와 광합성 | 16 RNA 합성과 가공 |
| 2 물: 생화학반응의 용매 | 7 지질 | 12 지질대사 | 17 단백질 합성 |
| 3 생체 에너지 | 8 뉴클레오타이드와 핵산 | 13 질소대사 | 18 생명공학의 기술과 응용 |
| 4 아미노산, 펩타이드와 단백질 | 9 탄수화물대사 | 14 대사의 통합과 조절 | |
| 5 효소: 촉매 메커니즘과 조절작용 | 10 구연산회로 | 15 DNA 복제, 수선과 재조합 | |



생화학, 제9판

생화학의 기본 개념들을 알기 쉽고 알차게 정리해 놓은 학습서~!

이 책은 점점 폭넓고 다양해져 가는 생화학의 기본 개념들을 간단하면서도 명쾌하게 기술해 놓은 책으로, 복잡한 세부 메커니즘들에 대한 설명을 다소 줄여놓은 대신 기본 개념으로부터 최신 개념에 이르기까지 다양한 지식들이 폭넓게 서술되어 있어서, 보건계열이나 식품 관련 계열 및 생명과학과 관련된 모든 계열, 그리고 전문대학의 교재로 적합하며, 두 학기용 교재로도 손색이 없다.

지은이 Campbell, Farrell | 옮긴이 곽한식, 김재원, 김하근, 태건식 | ISBN : 978-89-6154-306-4 | 2019 | A4 (4컬러) | 824p | ₩ 58,000

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 생화학의 세포의 구성 | 9 핵산: 구조가 정보를 전달하는 방법 | 17 해당과정 |
| 2 물: 생화학반응의 용매 | 10 핵산의 생합성: 복제 | 18 탄수화물 대사에서의 저장 메커니즘과 조절 |
| 3 아미노산과 펩타이드 | 11 유전암호의 전사: RNA 생합성 | 19 시트르산 회로 |
| 4 단백질의 3차 구조 | 12 단백질 합성: 유전 메시지의 번역 | 20 전자전달과 산화적 인산화반응 |
| 5 단백질의 접제 및 특성 규명 기술 | 13 핵산 생물공학 기술 | 21 지질대사 |
| 6 단백질의 작용 양상 : 효소 | 14 바이러스, 암, 그리고 면역학 | 22 광합성 |
| 7 단백질의 작용 양상 : 효소, 메커니즘, 조절 | 15 대사에서 에너지 변화와 전자전달의 중요성 | 23 질소대사 |
| 8 지질과 단백질이 생체막에 결합되어 있다 | 16 탄수화물 | 24 대사의 통합: 세포의 신호전달 |

14 영양생화학



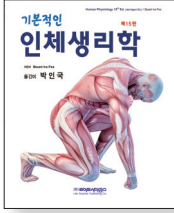
생화학 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

생화학 분야의 새로운 지식을 습득할 수 있는 학습서~!

생화학은 약학, 의학, 농학, 생물학, 화학 등 생명과학 전반에 걸쳐 가장 근본이 되는 학문이자 핵심적인 분야이다. 특히 약학, 의학 등 생명과학 분야에서는 질병 원인 규명 및 진단과 치료와 관련하여 생화학 분야의 지식을 습득하고 응용할 수 있는 능력이 더욱더 요구되므로 학생들이 생화학 분야의 새로운 지식을 습득할 수 있기를 바라는 마음으로 이 책을 저술하였다.

지은이 대한약학회 약품생화학·분자생물학 분과 | ISBN : 978-89-6154- | 2024 | A4 (4컬러) | p | **근간**

- | | | | | |
|---------------|--------------|------------------|--------------------------------|---------------|
| 1 세포 조직 기관 | 6 효소 | 11 생체막과 수송 | 16 포도당 공급을 위한 글리코겐 대사 및 포도당신생성 | 19 아미노산 대사 |
| 2 생체분자 | 7 신호전달 | 12 이화와 동화 | 17 포도당 조절을 위한 인슐린과 글루카곤 | 20 뉴클레오타이드 대사 |
| 3 탄수화물 | 8 핵산-뉴클레오타이드 | 13 당분해와 시트르산 회로 | | 21 유전정보의 흐름 |
| 4 아미노산 및 펩타이드 | 9 비타민과 미량원소 | 14 전자 전달-산화적 인산화 | | 22 대사의 통합적 조절 |
| 5 단백질 | 10 지질 | 15 광합성 | | |



기본적인 인체생리학, 제15판 (한 학기용 교재)

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

기초적인 생리학적 지식과 정보를 제공하는 입문서~!

『기본적인 인체생리학』 제15판은 기본적으로 대학에서 생리학 교과목을 이수하는 학부 대학생들에게 필요한 기본적인 지식 및 개념을 포함하여 현대 생리학의 주요한 연구 경향과 성과의 결과, 그 응용 분야에 관한 기초적인 정보를 상세히 제공한다.

지은이 Fox | 옮긴이 박인국 | ISBN : 978-89-6154-343-9 | 2020 | A4 (4컬러) | 568p | ₩ 32,000

- | | | | | |
|-----------------------|------------------|--------------------|-------------------|------------|
| 1 생리학 서론 | 4 신경계: 신경세포와 시냅스 | 8 내분비샘-호르몬의 분비와 작용 | 10 혈액, 심장과 순환 | 14 콩팥의 생리학 |
| 2 세포구조와 유전자 조절 | 5 중추신경계 | 9 근육 수축과 신경제어의 기작 | 11 심장 박출량, 혈류, 혈압 | 15 소화계 |
| 3 세포 대사와 외부 환경과의 상호작용 | 6 자율신경계 | | 12 면역체계 | 16 대사조절 |
| | 7 감각생리학 | | 13 호흡 생리학 | 17 생식 |

NEW



원리 중심의 인체생리학 (한 학기용 교재)

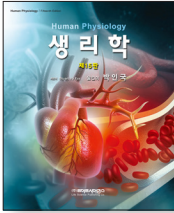
▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

보건, 의학, 간호계열 전공 학생들을 위한 인체생리학 길라잡이~!

이 책은 보건, 의학, 간호계열을 전공하는 학생들이 전공교과인 인체해부학과 인체생리학을 배우기 전에 인체의 구조와 인체를 이루는 각 기관들의 기능을 이해하기 쉽게 소개한 전공 교양서로서, 특히 보건계열 학과 한 학기 교재로 적합한 책이다.

편저자 감경윤, 최완수, 이문영, 박한규, 현경에 | ISBN : 978-89-6154-397-2 | 2022 | A4(4컬러) | 560p | ₩ 43,000

- | | | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------|--------|
| 1 항상성 | 6 신경의 신호전달과 신경계의 구조 | 11 심혈관 생리학 | 16 생식 |
| 2 신체의 화학적 구성과 생리학과의 관계 | 7 감각생리학 | 12 호흡기 생리학 | 17 면역계 |
| 3 세포 구조, 단백질, 그리고 대사 경로 | 8 의식, 뇌 그리고 행동 | 13 콩팥 그리고 물과 무기 이온의 조절 | |
| 4 세포막을 통한 용액과 물의 이동 | 9 근육 | 14 음식물의 소화 및 흡수 | |
| 5 생리학에서의 세포 신호 전달 | 10 내분비계 | 15 유기 물질대사와 에너지 균형의 조절 | |



생리학, 제15판 (한 학기용 교재)

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

기초적인 생리학적 지식과 정보를 제공하는 입문서~!

이 책은 생리학을 학습하고자 하는 생명과학의 모든 분야를 비롯하여 의학, 치의학, 보건 계열의 4년제 그리고 전문대학 과정의 학생들에게 필요한 지식과 정보들을 포함한 도서이다. 이번 개정판은 각 장에서 새로운 생리학 지식과 정보가 심층적으로 첨가 및 보완되었고, 특히 각 단원에서 주요한 '토픽'이나 '주제'의 내용과 직접 관련된 최근 연구결과물들을 '임상적용' 또는 '건강메시지' 형태로 보강되었으며, 문제점과 미래에 대한 전망도 제시되어 있다.

지은이 Fox | 옮긴이 박인국 | ISBN : 978-89-6154-336-1 | 2020 | A4 (4컬러) | 668p | ₩ 45,000

- | | | | |
|------------------------|---------------------|-----------------|---------|
| 1 몸 기능의 연구 | 7 신경계: 신경세포와 시냅스 | 13 혈액, 심장과 순환 | 19 대사조절 |
| 2 몸의 화학적 구성 | 8 중추 신경계 | 14 심박출량, 혈류, 혈압 | 20 생식 |
| 3 세포구조와 유전자 조절 | 9 자율 신경계 | 15 면역체계 | |
| 4 효소와 에너지 | 10 감각 생리학 | 16 호흡 생리학 | |
| 5 세포 호흡과 대사 | 11 내분비샘 호르몬의 분비와 작용 | 17 콩팥의 생리학 | |
| 6 세포와 세포 외 환경 사이의 상호작용 | 12 근육 수축과 신경제어의 기작 | 18 소화계 | |



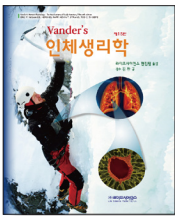
인체생리학, 제7판

우리 몸에 대한 통합적 사고를 제공하는 학습서~!

이 책은 매우 다양한 비유로 쉽고 재미있게 풀어나가고 있기 때문에 세포생물학 지식을 가지고 있는 학부생들에게 가장 적합한 교과서이다. 최신의 뜨거운 지식까지 다루고 있어 대학원 과정의 교과서로도 손색이 없다.

지은이 Silverthorn | 옮긴이 고영규, 김명준, 김재호, 민계식, 박세호, 박현용, 백지현, 설원기, 윤계순, 윤치영, 윤화경, 장중수, 조쌍구
ISBN : 978-89-6154-273-9 | 2017 | A4 (4컬러) | 912p | ₩ 50,000

- | | | | |
|----------------|----------------------------|--------------|------------------------|
| 1 생리학 소개 | 8 뉴런: 세포와 네트워크의 특성 | 14 심혈관계 생리학 | 21 소화계 |
| 2 분자 상호작용 | 9 중추신경계 | 15 혈류와 혈압 조절 | 22 물질대사와 에너지 균형 |
| 3 구획화: 세포와 조직 | 10 감각생리학 | 16 혈액 | 23 성장과 대사작용에 대한 내분비 조절 |
| 4 에너지와 세포대사 | 11 원심신경계: 자율신경과 체성운동 신경 조절 | 17 호흡역학 | 24 면역계 |
| 5 막의 역동성 | 12 근육 | 18 기체 교환과 운반 | 25 통합생리학 III: 운반 |
| 6 소동, 통합 및 항상성 | 13 통합적 생리학 I: 몸 운동의 조절 | 19 신장 | 26 생식과 발달 |



Vander's 인체생리학, 제15판

▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

기초생리학부터 인체생리학에 이르기까지 다양한 예시로 기초를 탄탄하게~!

이 책은 대학에서 선수 과정 또는 전공과 무관하게 선택할 수 있는 교과를 목적으로 집필되었으며, 임상 사례 연구에서 인체생리학을 다방면에 의학에 적용하는 가장 직접적인 예시를 제공하면서 기초생리학을 간과하지 않고 있는 것이 장점이다.

지은이 Widmaier, Raff, Strang | 옮긴이 라이프사이언스 편집팀 옮김 | 감수 김환규
ISBN : 978-89-6154-370-5 | 2021 | A4 (4컬러) | 896p | ₩ 48,000

- | | | | |
|-------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| 1 항상성: 인체생리학의 기본틀 | 6 신경의 신호전달과 신경계의 구조 | 12 심혈관 생리학 | 18 면역계 |
| 2 인체의 화학적 구성과 생리학과의 관련성 | 7 감각생리학 | 13 호흡생리학 | 19 의학생리학: 임상사례를 이용한 통합 |
| 3 세포 구조, 단백질과 물질대사 | 8 의식, 뇌, 행동 | 14 신장과 수분 및 무기이온의 조절 | |
| 4 세포막을 통한 분자의 이동 | 9 근육 | 15 음식물의 소화와 흡수 | |
| 5 화학전달자에 의한 세포 조절 | 10 신체운동의 조절 | 16 물질대사와 에너지 균형의 조절 | |
| | 11 내분비계 | 17 생식 | |



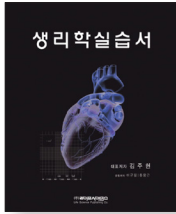
인체생리학, 제9판

인체의 생리적인 현상의 기본적 원리와 개념 제공~!

이 책은 신체가 어떻게 작용하여 항상성을 유지하는지에 초점을 맞추고 학생들에게 생리학이 재미있는 학문으로 접근할 수 있도록 기술하였다. 인체에서 일어나는 생리적인 현상의 기본적인 원리와 개념을 이해하는 데 중점을 두었다.

지은이 Sherwood | 옮긴이 강영숙, 강태진, 김권섭, 김남득, 김정애, 이호영, 박병덕, 배은주, 신은주, 심상수, 서정원, 우선희, 이경림, 이명구, 이미옥, 이선미, 남궁완, 정인재, 고혁완, 정이숙, 하은미 | ISBN : 978-89-6154-224-1 | 2016 | A4 (4컬러) | 968p | ₩ 54,000

- | | | | |
|-----------------|---------------------|----------------|----------------------|
| 1 생리학과 항상성 | 6 말초신경계: 구심부-특별한 감각 | 11 혈액 | 16 소화계 |
| 2 세포생리학 | 7 말초신경계: 원심성 신경계 | 12 인체 방어 | 17 에너지 균형과 체온 조절 |
| 3 세포막과 막전위 | 8 근육생리 | 13 호흡계 | 18 내분비학의 원리: 중추 내분비샘 |
| 4 신경과 호르몬의 소통원리 | 9 심장생리학 | 14 비뇨계 | 19 말초 내분비샘 |
| 5 중추신경계 | 10 혈관과 혈압 | 15 체액과 산-염기 평형 | 20 생식계 |



생리학실습서 ▶ E-Book 스트리밍(대여서비스)

생리학 실습의 구체적 방법을 제시하며 실습 보고서 작성용으로 최적화된 책~!

생리학 실습에 대한 각 기관 생리학의 주제별 목적과 방법, 그리고 결과 추리를 위한 구체적 실습 진행 방법을 제시하였으며, 각 실습의 결과 보고서를 작성할 수 있게 구성하여 본 실습서 한 권으로 생리학 실습에 대한 목적, 방법 결과를 모두 이해할 수 있도록 하였다.

지은이 김주현, 이규필, 홍용근 | ISBN : 978-89-6154-156-5 | 2013 | A4 | 264p | ₩ 15,000

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| 1 생리조건에 따른 세포(적혈구)의 형태 변화 | 5 혈장 단백질량 측정 | 11 인체 혈압 측정 및 심음 | 17 인체의 기초대사율 측정 |
| 2 물질이동 | 6 혈액응고 기전 | 12 토끼의 동맥 혈압 측정 | 18 근육수축 |
| 3 혈구수, Hematocrit(PCV) 및 혈색소 농도 측정 | 7 혈액형 및 혈형 교차 실험 | 13 하바드 스텝 테스트 | 19 평활근 운동성 |
| 4 적혈구 침강속도 측정 | 8 Stannius의 결찰 실험 | 14 폐용적 | 20 체액의 전해질 측정 |
| | 9 미세 순환 | 15 장관에서의 포도당 흡수 | |
| | 10 심전도 | 16 쥐의 기초대사율 | |