





食品营养与检测教学解决方案

目 录

| 功能概述 | 1 |
|-------------------|------------|
| 膳食分析与营养评价系统(营养师版) | 2 |
| 智能营养配餐系统 | 5 |
| 食品安全监测系统 | 8 |
| 软件配置及解决方案1 | ۱ 1 |
| 软件打印样张1 | ւ4 |
| 系统运行要求1 | 5 |
| 技术支持及售后服务1 | 6 |
| 关于于十软件 | 7 |

概述

王士系列营养软件作为专业的商用软件,适用于 大中专院校的营养及食品安全教学所用。教师以 **王士系列营养软件**作为教学辅助软件,为营养及 食品安全教学的全面开展进行服务。同时**膳食分** 析与营养评价系统(营养师专用版)。智能营养





配餐系统和食品安全监测系统的组合作为实训室的标配软件,可以为大中专院校构建出一套完整的实训系统,是衡量学校教学硬件的一个重要指标。

王士系列营养软件作为成功的商用软件,是国内

覆盖面最广、普及率最高的营养软件,学生在熟练学习以后,可以轻松地走上工作岗位,为求职和执业增加能力和经验方面的实力。

王士系列营养软件适用于大中专院校相关院系的教学,如:营养与食品工程、食品科学系、食品工程系、临床营养学、 食品加工技术、餐饮管理等。



膳食分析与营养评价系统 _{营养师专用版}

营养测算

根据系统自动计算得到的个体或群体膳食对象的营养标准,测算个体或群体膳食对象的膳食结构的既定周期的适宜摄入量,确定合理的膳食目标。



第2页

营养监测

全面的营养监测工具 营养师利用营养监测工具可为分析对象进行定期的营养监测,分析周期内的膳食结构和营养状况,及时发现营养偏差,给予科学的营养指导。



第3页

营养配餐

灵活的配餐机制 配餐工具不但能对特定个体进行一周的配餐,亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,也可辅以少量的手工微调。

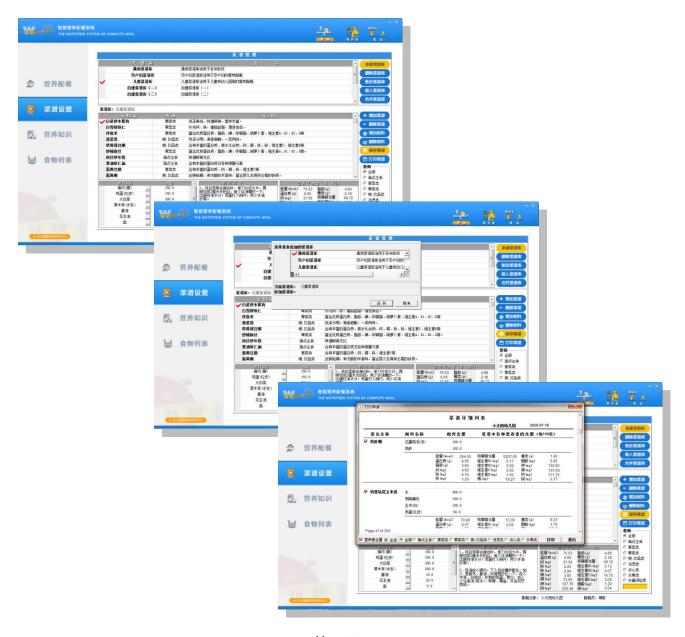


第4页

智能营养配餐系统

菜谱设计

支持多菜谱库即时分析 系统采用完全开放的食谱库结构,默认内置有通用菜谱库、孕妇菜谱库、儿童菜谱库,支持自建多套菜谱库,数量不限。可以即时分析菜谱的营养素含量,调整配料含量,按需设计符合营养要求的菜谱,也可对现有的菜谱进行定量的营养分析。



第5页

智能配餐

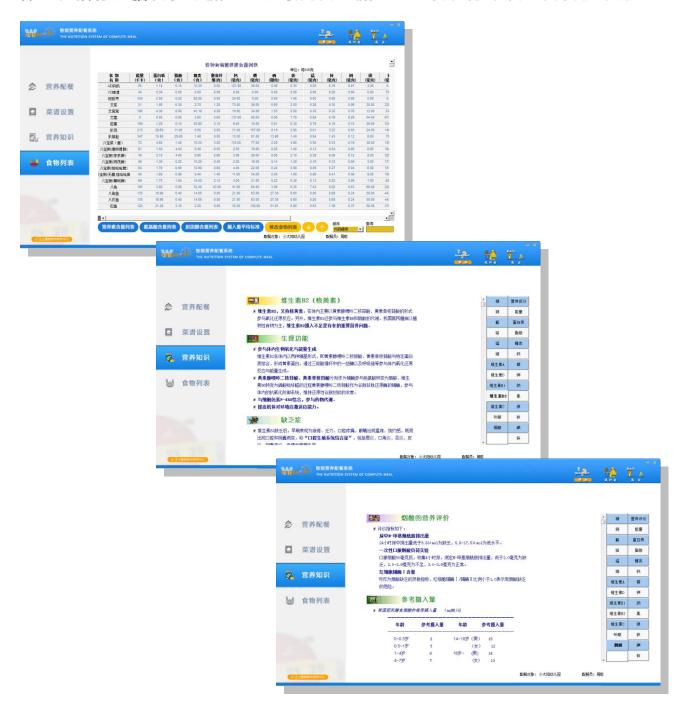
灵活的配餐机制 不但能进行一周的配餐,亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,配平过程快速准确,并且提供完整的配平结果及各种营养素的贡献比例。系统具有全面的食谱输出功能,包括 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。



第6页

营养资讯

丰富的食物列表 系统包含完善的营养食物列表数据库,灵活多样的查询方式。包含几千种常用食物的各种营养素含量列表,常用食物的氨基酸、胆固醇含量列表。包括各种营养素的生理功能、缺乏所致症状、过量摄入的毒性、各种生化指标、膳食参考摄入量、最高安全摄入量、食物分布及主要食物来源。

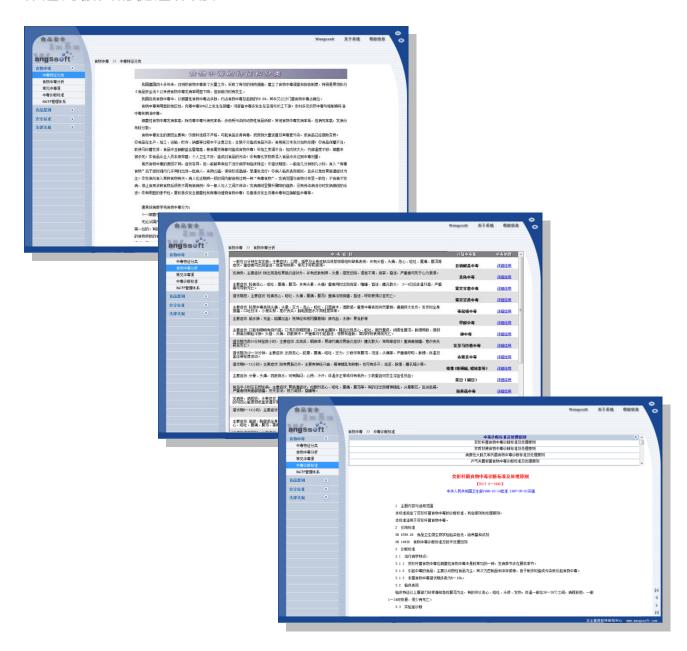


第7页

食品安全监测系统

食品安全

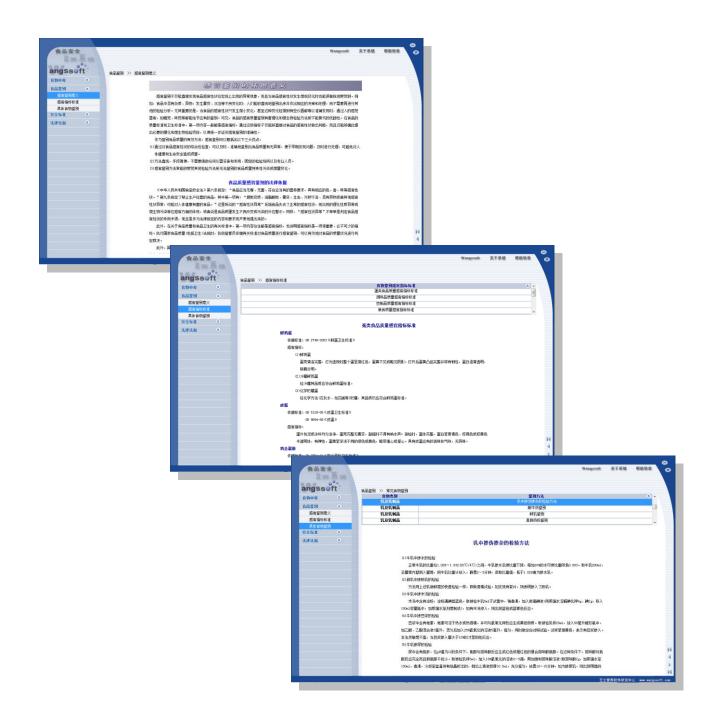
食品安全监测系统适用于学校、教育管理相关机构,系统的投入使用,能够为学校食品安全教学及食品安全管理提供有力的保障,能够对食物中毒的预防工作起到极大的促进作用。



第8页

食物鉴别

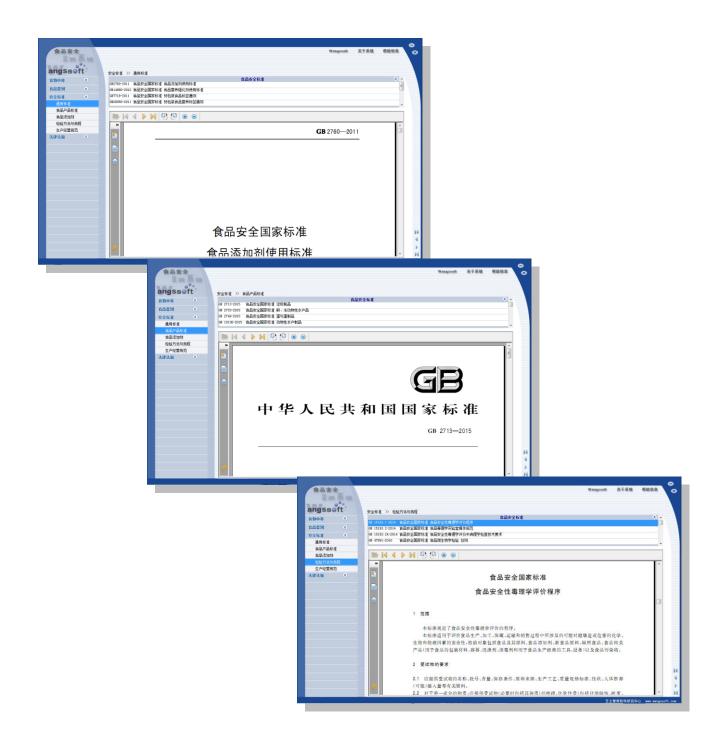
详细指导食品的鉴别 分析食品质量感官鉴别的法律依据和意义、感官鉴别的适用范围以及鉴别后的食用和处理原则,了解各类食品的感官鉴别指标标准、感官鉴别原则。



第9页

卫生标准

翔实的食品卫生标准 详细阐释各种食品的卫生标准、卫生部规定的各种食品添加剂的卫生标准,以及卫生部规定的其它卫生标准。



第10页

软件配置及解决方案

方案介绍:

膳食分析与营养评价系统营养师版、智能营养配餐系统、食品安全监测系统组合是营养与食品安全实训室的标配软件,作为学生端的实训软件,帮助学生全面掌握营养分析、监测、配餐等的实际操作技能。通过软件的实训操作,使学生掌握实际操作的技能,具有丰富的执业能力和执业经验,同时丰富教师的执教能力和执教内容。

营养与食品安全实训室的标配软件(膳食分析与营养评价系统营养师版、智能营养配餐系统、食品安全监测系统)现已广泛应用于国内百余所大学的食品工程系、营养与食品安全系等,是营养与食品工程培训和实训教育的标准软件,是全面提升教学水平必不可少的工具软件,也是衡量学校教学硬件的一个重要的指标。

方案特点:

教学软件配置全面、专业,实训软件功能强大兼具友好的操作界面。 建议如果经费允许,可以增加实训软件的配置套数,以提高学生上机实训的效率和效果。

| 序 | 软 | | 使 |
|-----|----------------|--|------------------------|
| 13. | 件 | 技术指标 | 用 |
| | 名 | 1文小1日1小 | 对 |
| 号 | 称 | | 象 |
| 1 | 膳食分析与营养评价系统营养品 | 功能指标 1. 软件采取专业的向导式操作,分析对象建立流程和营养测算流程采用递进操作,功能模块与实操流程保持一致。 2. 支持个体和团体分析对象,支持可选目标体重;采用多行加权平均值方法计算团体分析对象的平均身高和平均体重;支持亚健康人群和部分临床疾患人群,同时支持有饮食限制人群;采用具有自主知识产权的营养目标设定模式,包括计算标准、DRIs标准、自定标准。 3. 软件具有专业的"营养监测"功能,监测流程与营养教学中的膳食调查流程完全一致,包括从调查对象信息采集、膳食信息采集和录入、每人日营养成分的计算、膳食调查结果的营养评价等完整的膳食调查流程。支持个体营养监测和团体营养监测,监测历史记录可完整保存,可随时调用。 4. 营养监测数据支持导入导出,监测数据可以完整导出到第三方数据平台,同时支 | 教实室配件衡教硬的要标学训标软,量学件重指。 |
| | 师版 | 4. 昌乔血测数据文持夺八夺山,血测数据可以无壁夺山到第二刀数据平百,同时文持智能营养配餐系统等软件数据的导入,支持对其他平台数据的监测分析。 5. 支持包括热能、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、锌、硒、硫胺素、核黄素等 18 种营养素的监测分析,支持分类物质的营养素来源分析和重要营养素的来源分析,支持公众人群、亚健康人群、特殊人群、疾患人群的营养分析和营养素评价。 6. 可以实时分析不同分析周期内的膳食结构和营养状况,发现营养偏差,给予营养推荐,监测结果为详细的营养监测报告书,包括营养成分的计算表、营养摄入量 | |

- 与摄入标准对比表、热能来源分布表、营养成分评价表和营养成分推荐表。
- 7. 软件具有实用的"营养测算"工具,可利用营养测算工具为个体或群体进行全方位的营养测算,支持大类食物标准的设定,通过计算分析对象单位周期内的合理膳食,为分析对象确定合理的营养目标,科学地指导膳食。
- 8. 软件提供智能化的食物配平工具,食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,也可辅以少量的手工微调,支持以日或周为单位的带量食谱的计算,同时可以提供"各种食物对营养素的贡献比例"。
- 9. 软件的数据库采取开放模式,数据存储无上限限制,可以视硬件条件存储海量数据。
- 10. 系统包含可升级的营养食物列表数据库,可帮助用户查询所有食物成分,修改完善基础数据,数据记录无上限限制。
- 11. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。

数据指标

- 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》
- 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》

能营

智

养

配

餐

系

统

2

功能指标

- 1. 软件采取向导式操作,主要功能窗口采用递进操作流程。
- 2. 软件基于"独有的智能配餐技术",可以实行一键自动配餐,还兼具多种配餐模式。支持个体配餐和团体配餐,可以动态调整餐次和热比,支持多菜谱库切换。
- 3. 具有多样化的手工微调模块用于对食谱的手工修改,以满足各种不同的要求,可以使食谱更趋于合理和均衡。
- 4. 具有自主知识产权的营养目标设定模式,包括计算标准、DRIs 标准、自定标准;可以生成营养标准对比表、供能物质摄入分析表、重要营养来源分布表等营养分析报告,并可通过数据导入导出功能与膳食分析与营养评价系统进行对接。
- 5. 配餐功能支持食物原料的重量配平,同时能支持食谱库中菜谱重量的配平,提供完整的配平结果及食谱中分类营养素的占比情况。
- 6. 自动配平模块能够按照营养素的摄入标准,自动计算配平各种食物、菜谱的摄入量,配平过程快速准确,可以配平包括热能、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、硫胺素、核黄素等 18 种营养素,并且提供完整的配平结果及各种"营养素的贡献比例表"。
- 7. 食谱分析报告包括可以精确到克的营养素含量表、三类物质供能比图表、三餐供能比图表、摄入量与营养标准对比表、营养素来源分布表。
- 8. 食谱设计功能具有自定义食谱库的功能,在设计食谱时能实时计算食谱中各种营养素的含量,在计算食谱摄入量时能够选择食谱的摄入量是否参与计算,配平食谱摄入量时可以明确显示食物对营养素的占比。支持菜谱分类输出,支持菜谱库数据合并。
- 9. 系统采用安全的食谱管理,系统提供的食谱备份和装入功能能够确保食谱信息的安全,以便多套食谱的并行处理和远程食谱的传递。
- 10. 系统涵盖多套专业菜谱库,采用完全开放的食谱库结构,可以建立多套菜谱库

教实室配件衡教硬的要标学训标软,量学件重指

视对象不同装入相应菜谱库,达到科学配餐的效果。并且支持自建菜谱库,自建菜谱库套数和数据记录无上限限制。

11. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。

数据指标

- 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》
- 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》

品安全

食

监

测

系

统

3

功能指标

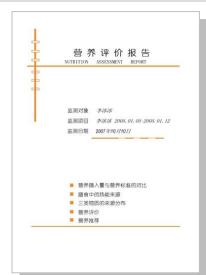
- 1. 软件包括食品安全鉴别、安全鉴别标准、食物中毒分析、中毒诊断标准、食品安全标准、检验方法与规程等功能模块。
- 2. 食品鉴别信息库包括感官指标标准和食品鉴别方法,包括蛋类、豆制品、乳制品、蔬菜水果、水产品、畜禽肉、调味品等各大类食物质量感官指标,了解各类食品的感官鉴别指标标准、感官鉴别原则;支持多达三百种具体食物的安全鉴别流程和方法。
- 3. 食品安全标准库包括通用标准、食品产品标准、食品添加剂标准、检验方法与规程、生产经营规范,支持胶原蛋白肠衣、动物水产制品等二百多种产品标准的查询,支持乙二胺四乙酸二钠等二百多种食品添加剂安全标准的查询,支持查询食品安全性毒理学等检验方法。
- 4. 食物中毒分析信息库包括食物中毒分析、常见中毒源、中毒诊断标准、HACPP, 支持针对食物中毒的潜伏期和临床症状,分析确定可疑中毒源,进项详细的中毒 处理;支持查询中毒源形态、特征、产地和毒性,以及各类食物中毒的诊断标准 及处理原则。中毒源数据库包括三百余种常见中断源,并且支持免费更新。
- 5. 食品卫生法律库包括全面的食品类法律法规,支持查询食品安全法、卫生部所颁布的所有关于食品安全的部令规章。
- 6. 支持食品安全标准库、食品鉴别信息库、食物中毒分析信息库的免费升级更新。
- 7. 具有国家版权局授予的计算机软件著作权证书。

数据指标

- 1、基础数据源自国家标准 CDC《食物成分列表》
- 2、膳食指南基础数据源自中国营养学会最新版《中国居民膳食指南》

实室配件衡教硬重指训标软,量学件要标

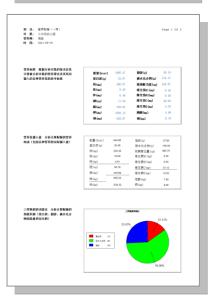
软件打印样张





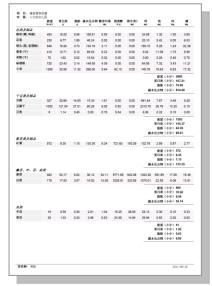






| | | 菜 | 谱 | 列 | 表 | | |
|-----|--------------|-------|----------|---------|------|---------|--------|
| | 菜谱 | 名称 | 类》 | 30 | | 重量(克) | |
| 早加多 | E IIX | K Sk | 点心 | 类 | | 13.8 | |
| | 能量(kcal) | | 视黄醇当 | | | 糖类(g) | 10.7 |
| | 蛋白质(g) | | 维生素BI | | | 炬酸(mg) | 0.3 |
| | 脂肪(g) | 1.6 | 维生素B2 | | | 钾 (ng) | 9.4 |
| | 钙 (mg) | 4.5 | 维生素C | | | 磷(ng) | 7.7 |
| | 铁(mg) | 0.3 | 维生素E | | | 钠 (ng) | 6.4 |
| | 锋(mg) | 0.1 | 硒(ug) | 0. | 9 | 铜(ng) | 0.0 |
| | | | 江朱 | · 条 | | 13.8 | |
| 早加奪 | € □.F | 错胞 | 粥, 饮 | 品类 | | 27. 2 | |
| | 能量(kcal) | 109.2 | 视黄醇当 | 量 11 | . 4 | 糖类(g) | 23.0 |
| | 蛋白质(g) | | 维生素BI | (mg) 0. | 0 | 畑酸(mg) | 0.1 |
| | | 0.7 | 维生素B2 | | | ∜∰ (ng) | 92.3 |
| | 钙(mg) | 47.7 | 维生素C | | | 緒 (ng) | 25. 9 |
| | 铁(mg) | 0.9 | 维生素E | mg) 1. | 4 | 钠 (ng) | 0.0 |
| | 锌(mg) | 0.2 | 硒(ug) | 0. | 5 | 铜(ng) | 0.1 |
| | | | 豆腐 | 荏 | | 27. 2 | |
| 早加省 | 村 | 檬 | 水果 | 类 | | 261.4 | |
| | 能量(kcal) | | 视黄醇当 | | | 獅类(g) | 8.4 |
| | 蛋白质(g) | | 维生素BI | | | 烟酸(mg) | 1.0 |
| | 脂肪(g) | 2.1 | 维生素B2 | | | ∜∜ (ng) | 360.5 |
| | 钙(mg) | 174.2 | 维生素CI | | | 磷(ng) | 37. 9 |
| | 铁(mg) | 1.4 | 维生素E | mg) 2. | 0 | 钠(ng) | 1.9 |
| | 锌(mg) | 1.1 | 栖 (ug) | 0. | 9 | 铜 (ng) | 0.2 |
| | | | 柠 | 蒙 | | 261.4 | |
| 午餐 | 一维竹 | 6包子 | this Ac. | Ŀ¢ | | 135. 4 | |
| | 能量(kcal) | | 视黄醇当 | 量 28 | 1. 3 | 糖类(g) | 37. 6 |
| | 蛋白质(g) | | 维生素B1 | | | 抑酸 (mg) | 3.0 |
| | 脂肪(g) | 14.8 | 维生素B2 | | | 钾 (ng) | 234.7 |
| | 钙 (mg) | 88. 3 | 维生素CI | | | 磷(ng) | 202.2 |
| | 铁(mg) | 3.5 | 维生素E | mg) 1. | 1 | 钠 (ng) | 688. 9 |
| | 锌(mg) | 1.7 | 硒 (ug) | | . 1 | 何(ng) | 0.4 |
| | | | 酱; | | | 1.2 | |
| | | | iti: | * | | 12. 2 | |
| | | | | ALC: N | | | |

| 82 | 蛋白素 | 8181 | 雅英 | 95 | 95 | 98 | 16 | 52 | 17 | 96 | 98 | 181 | T82 | VC | VE | 5105 | 视角 |
|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 早餐 | 6TB | ť | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10.0% | 6.8% | 6.6% | 12.0% | 15.5% | 14.5% | 0.0% | 13.4% | 6.8% | 2.1% | 18.9% | 15.9% | 0.0% | 0.0% | 0.0% | 2.2% | 0.0% | 0.05 |
| | 901 | F±820 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.0% | 2.7% | 0.7% | 10.2% | 2.7% | 8.7% | 2.8% | 1.9% | 4.5% | 15.8% | 0.4% | 7.8% | 7.4% | 4.0% | 19.4% | 1.8% | 4.5% | 1.11 |
| | 小豆4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.0% | 1.5% | 0.8% | 4.1% | 2.2% | 2.0% | 2.5% | 0.0% | 1.2% | 1.5% | 4.0% | 1.2% | 0.0% | 0.0% | 0.0% | 1.1% | 0.0% | 0.01 |
| F319 | 11.81 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.0% | 0.8% | 2.9% | 3.0% | 0.7% | 1.2% | 0.8% | 1.3% | 0.6% | 0.3% | 0.4% | 0.9% | 1.7% | 0.4% | 0.0% | 10.0% | 1.3% | 0.05 |
| | 55.007 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.7% | 2.9% | 1.3% | 6.4% | 7.3% | 3.1% | 1.4% | 0.7% | 2.0% | 2.7% | 0.0% | 2.8% | 0.4% | 0.8% | 0.0% | 8.9% | 0.4% | 2.59 |
| | 村標 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.0% | 2.0% | 3.8% | 2.4% | 26,6% | 4.8% | 7.5% | 1.3% | 2.9% | 10.7% | 0.1% | 8.5% | 5.3% | 2.6% | 25.3% | 10.0% | 4.1% | 0.05 |
| 午餐 | EM1 | 18 F | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15.0% | 10.0% | 26.9% | 10.5% | 13.5% | 12.1% | 11.7% | 25,4% | 15.7% | 7.0% | 45.2% | 10.2% | 11.1% | 10.7% | 1.7% | 5.4% | 11.0% | 0.11 |
| | 2015 | 下九子 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.2% | 2.7% | 3.5% | 6.4% | 1.8% | 4.7% | 3.5% | 1.9% | 3.5% | 1.0% | 7.0% | 3.8% | 4.1% | 1.5% | 0.0% | 6.0% | 1.8% | 0.09 |
| | 木斑 | Ŧ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.3% | 16.3% | 10.2% | 0.7% | 3.6% | 11.2% | 14.9% | 12.3% | 12.0% | 7.4% | 7.3% | 3.7% | 25.4% | 12.7% | 1.9% | 9.9% | 13.7% | 12.8 |
| | 994 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.5% | 12.3% | 8.7% | 1.0% | 2.1% | 3.6% | 4.2% | 11.8% | 11.9% | 7.9% | 3.7% | 2.0% | 3.8% | 13.6% | 0.0% | 3.7% | 18.5% | 11.4 |
| | #81 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.0% | 2.0% | 7.0% | 1.1% | 0.7% | 1.0% | 1.8% | 2.5% | 2.0% | 0.9% | 5.0% | 0.8% | 2.5% | 3.4% | 0.0% | 5.7% | 2.0% | 0.85 |
| | 553 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.9% | 0.1% | 0.1% | 7.0% | 1.2% | 1.5% | 0.4% | 0.1% | 0.2% | 1.2% | 0.1% | 2.3% | 0.0% | 0.0% | 1.3% | 0.3% | 0.9% | 0.09 |
| | 极子 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.6% | 1.1% | 0.5% | 3.8% | 3.9% | 1.8% | 1.2% | 0.6% | 2.2% | 6.1% | 0.1% | 1.3% | 4.7% | 5.1% | 28.2% | 3.6% | 1.9% | 7.55 |
| 税祭 | 景形 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10.0% | | | 14,0% | 1.5% | 9.2% | 8.8% | 2.7% | 8.8% | 4.8% | 0.2% | 7.1% | 13.3% | 7.5% | 0.1% | 4.2% | 9.9% | 0.05 |
| | 988.5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.5% | | | 2.3% | 4.7% | 3.5% | 4.0% | 4.4% | 0.5% | 7,4% | 1.6% | 0.5% | 2.0% | 11.0% | 7.3% | 0.0% | 0.0% | 0.85 |
| | 198611 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.5% | | | 1.3% | 2.0% | 0.2% | 12.4% | 9.5% | 1.0% | 4.9% | 2.0% | 3.5% | 2.1% | 9.0% | 1.1% | 2.9% | 12.0% | 12.5 |
| 0.00 | PORT. | | 0.3% | 3.5% | | 7.00 | 1.76 | | | 2.00 | | | | 0.700 | 4.00 | | |
| | | 7.196 | u.3% | a.57% | 5.5% | r.0% | 1.7% | 0.5% | 0.0% | 2.0% | 1.07% | 11.0% | 0.9% | 2.7% | 4.0% | 0.0% | 21.1 |
| | 0.7% | 5.00 | 2.0% | 0.65 | n.TW | ose | nor | n.er | 0.78 | 0.15 | 0.00 | | 0.79 | n ne | 0.75 | 0.45 | 0.00 |
| 2.0% | 0.7% | 0.6% | 2.0% | U.5% | 0.7% | 0.0% | 0.0% | 0.0% | 0.2% | 0.1% | 0.0% | 0.0% | 0.7% | 0.0% | 0.7% | 0.4% | 0.81 |





第14页

系统运行要求

硬件:电脑、彩色喷墨打印机(选配)

软件: windows2000 以上操作系统

膳食分析与营养评价系统



智能营养配餐系统



食品安全监测系统



技术支持及售后服务

我们提供完善的技术支持,我们会建立相应的客户跟踪档案,如果有任何技术上的问题,我们会及时给以解答。我们的服务宗旨就是专业、及时、真诚、周到的技术支持。我们提供多种灵活的支持途径:

- 电话支持服务:欢迎用户来电,我们会细心倾听客户反馈的每一个 问题和建议,及时解决用户的问题。
- 电子邮件服务:如果用户有什么问题,可以直接发送到我们的信箱 里,我们会及时收取您的邮件,并尽快解决问题。
- 其他支持服务:如果用户有一些特别的需求,我们也可以提供一些特别的支持方式,例如:提供例程来实现一些功能需求;根据客户的要求提供演示;以及根据客户需求做一个系统完整的解决方案。
- 对软件系统提供终身技术支持,提供免费且不限次数的远程培训服务

■ 官网地址: www.wangssoft.com

□ 技术支持信箱:support@wangssoft.com

■ 售后服务信箱:service@wangssoft.com

□ 24 小时客服 : 4006992939 13838266699

□ 在线客服: 576978460

关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构,多年来一致致力

于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开

发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才,拥有一支高素质团队,技

术力量雄厚。下设行政部、市场部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有:营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、

智能营养配餐系统、食品安全监测系统等。本中心的软件产品使用范围涵盖妇

幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安

全监测等领域,营养监测系统依然是我公司的拳头产品,目前在国内尚未有能

与之竞争的产品。

电话:4006992939 13838266699(咨询热线)

官方网址: http://www.wangssoft.com

解决方案: http://www.wangssoft.com/solution.html

官方电邮: sales@wangssoft.com

© 版权所有 2005-2020 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商,王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量,为大学、科研机构、医院和个人提供了一系列专业的营养软件, 功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

食品营养与检测 教学解决方案

王士软件 Wang's software $\label{eq:wangssoft} \mbox{http://www.wangssoft.com}$

E_mail:support@wangssoft.com