

<<乳品化学>>

图书基本信息

书名：<<乳品化学>>

13位ISBN编号：9787030186362

10位ISBN编号：7030186362

出版时间：2007-3

出版时间：科学出版社发行部

作者：赵新淮

页数：418

字数：527000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<乳品化学>>

内容概要

乳和乳制品是一种大众化营养食品，其营养以及质地等方面取决于它们的基本化学组成和存在状态。本书从化学的基本观点出发介绍乳及乳制品中的化学问题。

首先，对乳或乳制品的分散系的性质和特点进行专门介绍，系统地对乳及乳制品中的各种营养成分、有害成分的物理化学性质、功能、毒性等进行总结，全面阐述了各种成分的化学结构、组成、重要的反应和变化，以及乳品成分在乳品加工中所具有的重要作用，尤其突出了乳和乳制品的风味、安全性等重要问题。

其次，重点介绍乳成分在乳制品加工过程中所发生的主要化学反应，阐述了这些变化所涉及的反应机理以及相关的调控问题。

最后，专门介绍不同种类乳蛋白所常用的生产技术与应用特性。

本书可作为从事乳品科学研究与工作人员的必备参考书。

<<乳品化学>>

书籍目录

丛书序前言第1章 绪论 1.1 乳的生物合成 1.2 乳的化学组成与性质 1.3 乳分散体系的结构
 1.3.1 乳分散体系的微观结构 1.3.2 乳分散体系的物理化学性质 1.3.3 乳分散体系的一些
 变化 1.4 乳业生产形势与前景 1.5 乳品化学在乳品科学中的地位和作用第2章 水与乳分散体系
 2.1 水 2.1.1 水的结构 2.1.2 水的性质 2.1.3 乳以及乳制品中水的存在形式 2.1.4
 水与食品保存性 2.2 乳分散体系 2.2.1 溶液 2.2.2 胶体分散体系 2.2.3 乳浊液
 2.2.4 泡沫第3章 乳糖和乳脂肪 3.1 乳糖的合成与结构 3.1.1 乳糖的合成途径 3.1.2 乳
 糖的存在形式 3.2 乳糖的物理化学性质 3.2.1 乳糖的物理性质 3.2.2 乳糖的化学性质 3.3
 乳糖的代谢、改性和功能性 3.3.1 乳糖在人体内的代谢 3.3.2 乳糖的衍生物 3.3.3 乳糖
 的功能性质 3.4 乳脂质 3.4.1 乳脂质的组成与结构 3.4.2 乳脂肪的物理化学性质 3.5 乳脂肪
 的功能作用 3.5.1 乳脂肪的营养学作用 3.5.2 乳脂肪中的活性成分 3.5.3 对食品质地的作用
 第4章 乳蛋白和酶 4.1 乳蛋白的种类和含量 4.2 酪蛋白 4.2.1 酪蛋白的遗传变种 4.2.2 酪蛋
 白的组成 4.2.3 酪蛋白的特性 4.2.4 酪蛋白的一级结构 4.2.5 酪蛋白的空间结构 4.3 乳清蛋
 白 4.3.1 8-乳球蛋白 4.3.2 r乳清蛋白 4.3.3 血清清蛋白 4.3.4 免疫球蛋白 4.3.5 乳铁
 蛋白 4.3.6 乳清酸蛋白 4.4 乳脂肪球膜蛋白 4.5 非蛋白含氮化合物 4.6 乳中蛋白质的功能性
 质 4.6.1 酪蛋白和酪蛋白盐的功能特性 4.6.2 乳清蛋白的作用 4.7 乳蛋白质的营养价值及生理
 作用 4.7.1 酪蛋白的营养价值及生理作用 4.7.2 乳清蛋白的营养价值及生理作用 4.7.3 乳清
 蛋白在运动营养中的作用 4.8 乳中的酶第5章 矿物质与维生素第6章 乳的风味第7章 乳
 中其他微量成分第8章 热处理中乳的变化第9章 发酵乳制品第10章 功能性乳基料参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>