

<<食品生物化学实训教程>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学实训教程>>

13位ISBN编号：9787030266392

10位ISBN编号：7030266390

出版时间：1970-1

出版时间：科学出版社

作者：张邦建，崔雨荣 编

页数：232

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>

<<食品生物化学实训教程>>

内容概要

《食品生物化学实训教程》按照食品类、生物类专业对生物化学实训课程教学的基本要求，充分考虑高职教育人才培养目标、规格和特点编写而成。

主要内容有糖类化学、脂类化学、蛋白质化学、酶化学、核酸化学、维生素化学、物质代谢七个实训模块，每一模块又包括背景知识、拓展知识及实训项目三项内容。

《食品生物化学实训教程》经教育部高等学校高职高专食品类专业教学指导委员会审定通过，推荐作为全国高等职业院校食品类、生物类专业的专业基础课教材。

考虑到教材的通用性，内容选取上涉及了生物化学的全部基础知识，故可作为轻化工类、粮油类、服务类等专业的教材使用，也可作为相关科研人员的参考资料和相关企业该类技术工种的培训教材。

<<食品生物化学实训教程>>

书籍目录

实训模块一 糖类化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、糖的甜度二、食品中总糖的测定方法三、褐变四、紫外-可见分光光度技术实训项目实训一 还原糖与总糖的测定实训二 焦糖的制作及食品非酶褐变程度的测定实训三 淀粉糖浆的制备及其葡萄糖值的测定实训四 食品中蔗糖含量的测定实训五 粗纤维含量的测定实训六 果胶质含量测定(重量法)实训模块二 脂类化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、常见的类脂二、脂类的有机溶剂提取三、气相色谱层析四、高效液相色谱法实训项目实训一 油脂酸价的测定实训二 油脂皂化价的测定实训三 食品中粗脂肪含量的测定实训模块三 蛋白质化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、电泳技术二、层析技术实训项目实训一 氨基酸的纸层析技术实训二 蛋白质及氨基酸的呈色反应实训三 蛋白质的等电点测定和沉淀反应实训四 蛋白质的透析实训五 牛乳中水解蛋白类物质的测定实训六 SDS-聚丙烯酰胺凝胶电泳法测定蛋白质分子质量实训模块四 酶化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、酶的调节二、酶的分离、提纯及保存三、酶的固定化技术实训项目实训一 酶的特性实验实训二 血清碱性磷酸酶的测定实训三 过氧化氢酶(CAT)活力的测定实训四 过氧化氢酶、过氧化物酶的作用实训五 碱性磷酸酶的反应动力学性质实训六 淀粉酶活力的测定实训模块五 核酸化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、生物大分子的提取二、核酸的提取和沉淀分离三、离心技术实训项目实训一 酵母蛋白质和RNA的制备(稀碱法)实训二 质粒DNA的提取、酶切与鉴定实训模块六 维生素化学背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、滴定分析法的基本原理二、标准溶液与基准物质三、滴定分析的计算实训项目实训一 维生素C的定量测定实训二 维生素A的定量测定实训三 食品中维生素D的测定实训模块七 物质代谢背景知识一、复习与回忆二、基础知识拓展知识一、生物氧化二、物质代谢的调控实训项目实训一 糖代谢实训(乳酸发酵)实训二 发酵过程中中间产物的鉴定实训三 转氨基作用实训实训四 脂肪转化成糖的定性实验附录一 实训室工作管理条例附录二 生物化学实训试剂的管理附录三 容量仪器的使用方法主要参考文献

<<食品生物化学实训教程>>

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>