

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787030315113

10位ISBN编号：7030315111

出版时间：2011-6

出版时间：科学出版社

作者：谢笔钧

页数：561

字数：850000

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>

## <<食品化学>>

### 内容概要

本书系统地论述了食品化学的基本知识。全书共分10章，包括绪论，水，糖类，脂类，氨基酸、肽和蛋白质，酶，食品色素和着色剂，维生素和矿物质，风味化合物以及食品添加剂。本书在阐明食品成分的化学和生物化学的基础上，着重讨论了其结构对食品加工和储藏过程中各种变化的影响，结合食品的储藏加工，就如何提高食品的品质和营养、保证食品的安全等做了较详细的叙述。

本书可作为大学食品科学和食品工程等专业的教学用书，也可供研究生和从事食品科学研究及食品生产和食品加工的科技人员参考。

## &lt;&lt;食品化学&gt;&gt;

## 书籍目录

第三版前言

第二版序言

第二版前言

第一版序言

第1章 绪论

1.1 食品化学研究的内容

1.2 食品化学的发展历史

1.3 食品化学的研究方法

第2章 水

2.1 概述

2.2 水和冰的物理特性

2.3 水和冰的结构

2.4 水与溶质问的相互作用

2.5 水活性

2.6 水分的吸湿等温线

2.7 水活性与食品的稳定性的影响

2.8 低于结冰温度时冰对食品稳定性的影响

2.9 分子淌度和食品稳定性

第3章 糖类

3.1 概述

3.2 糖类的结构

3.3 糖类的性质

3.4 食品中单糖和低聚糖的功能

3.5 食品中的多糖

第4章 脂类

4.1 概述

4.2 命名

4.3 分类

4.4 油脂的物理化学特性

4.5 脂类的化学性质

4.6 油脂加工化学

4.7 食品脂类在风味中的作用

4.8 脂质与健康

第5章 氨基酸、肽和蛋白质

5.1 概述

5.2 氨基酸和蛋白质的物理化学性质

5.3 蛋白质的结构

5.4 蛋白质分子的变性

5.5 蛋白质的功能性质

5.6 食品蛋白质在加工和储藏中的变化

第6章 酶

6.1 概述

6.2 酶的催化反应动力学

6.3 酶在食品中的作用

6.4 食品加工中的固定化酶

## &lt;&lt;食品化学&gt;&gt;

- 6.5 食品加工中的酶制剂
- 6.6 酶在食品分析中的应用
- 第7章 食品色素和着色剂
  - 7.1 食品固有的色素
  - 7.2 食品中添加的着色剂
- 第8章 维生素和矿物质
  - 8.1 概述
  - 8.2 维生素的稳定性
  - 8.3 维生素的每日参考摄入量
  - 8.4 水溶性维生素
  - 8.5 脂溶性维生素
  - 8.6 矿物质
- 第9章 风味化合物
  - 9.1 概述
  - 9.2 味觉和非特殊滋味感觉
  - 9.3 蔬菜、水果和调味料风味
  - 9.4 乳酸-乙醇发酵中的风味
  - 9.5 脂肪和油的风味挥发物
  - 9.6 肉品的风味挥发物
  - 9.7 加工过程中风味挥发物的产生
  - 9.8 风味分析
  - 9.9 风味化学及工艺学的发展前景
- 第10章 食品添加剂
  - 10.1 概述
  - 10.2 酸和发酵酸
  - 10.3 碱在食品加工中的作用
  - 10.4 缓冲体系和盐类
  - 10.5 螯合剂
  - 10.6 抗氧化剂
  - 10.7 抗菌剂
  - 10.8 非营养和低热量甜味剂
  - 10.9 质构化形成剂和组织硬化剂
  - 10.10 稳定剂和增稠剂
  - 10.11 代脂肪
  - 10.12 咀嚼物质
  - 10.13 表观控制剂和澄清剂
  - 10.14 面粉漂白剂和面包改良剂
  - 10.15 抗结剂和调节剂
  - 10.16 气体和推进剂的应用
  - 10.17 kokumi味料和其他风味调节剂
  - 10.18 添加剂的分类和选择
- 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>