

<<食品生物化学>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学>>

13位ISBN编号：9787040164916

10位ISBN编号：7040164914

出版时间：2005-4

出版时间：高等教育出版社（蓝色畅想）

作者：李丽娅

页数：228

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>>

### 内容概要

《新世纪高职高专教改项目成果教材：食品生物化学》是教育部新世纪高职高专教改项目成果教材。

《新世纪高职高专教改项目成果教材：食品生物化学（附VCD光盘1张）》主要内容包括蛋白质、酶、核酸、糖类、脂质等生物大分子的化学结构、性质及代谢过程和生物氧化，同时介绍了食品色素和风味物质的相关知识，并附有16个实验，内容安排合理，实用性强，通俗易懂，深入浅出。

《新世纪高职高专教改项目成果教材：食品生物化学》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育相关专业学生的学习用书，也可供五年制高职院校学生及其他有关人员使用。

## &lt;&lt;食品生物化学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述一、食品生物化学研究的内容二、食品生物化学在食品科学中的地位第二章 蛋白质化学  
第一节 蛋白质的化学组成一、蛋白质的元素组成二、蛋白质的基本结构单位 氨基酸三、肽第二节  
蛋白质的分子结构与功能一、蛋白质的一级结构二、蛋白质的空间结构三、蛋白质结构与功能的关系  
第三节 蛋白质的理化性质一、蛋白质的两性解离和等电点二、蛋白质的胶体性质三、蛋白质的变性作用  
四、蛋白质的紫外吸收五、蛋白质的呈色反应第四节 蛋白质的分类一、单纯蛋白质二、结合蛋白质  
第五节 食物体系中的蛋白质一、肌肉蛋白质二、胶元和明胶三、乳蛋白质四、种子蛋白质五、单细胞  
蛋白质六、叶蛋白习题第三章 酶第一节 概述一、酶是生物催化剂二、酶促反应的特点三、酶的分类  
和命名第二节 酶的分子结构和酶促反应的机制一、酶的分子组成二、酶的活性中心三、酶促反应的机  
制四、酶原的激活五、同工酶第三节 酶促反应动力学一、底物浓度对酶促反应速率的影响二、酶浓度  
对酶促反应速率的影响三、温度对酶促反应速率的影响四、pH对酶促反应速率的影响五、抑制剂对酶  
促反应速率的影响六、激活剂对酶促反应速率的影响第四节 酶活力测定与酶活力单位第五节 食品加  
工中重要的酶一、淀粉酶二、果胶酶三、蛋白酶四、酯酶五、葡萄糖氧化酶第六节 固定化酶习题第四章  
核酸化学第一节 核酸的化学组成一、戊糖二、碱基三、核苷、核苷酸与多核苷酸第二节 核酸的结  
构一、核酸的一级结构二、DNA的二级结构三、DNA的超螺旋结构四、RNA的结构与功能第三节 核  
酸的理化性质一、核酸的一般理化性质二、DNA的变性三、DNA的复性第四节 核酸的营养保健功能  
习题第五章 维生素第一节 概述一、维生素的特点二、维生素的命名与分类三、维生素的稳定性四、  
维生素的生物利用率第二节 脂溶性维生素一、维生素A二、维生素D三、维生素E四、维生素K第三节  
水溶性维生素一、维生素B1二、维生素B2三、维生素PP四、维生素B6五、泛酸六、叶酸七、维生  
素B12八、生物素九、维生素C第四节 食品中维生素变化/损失的常见原因一、维生素含量的内在变化  
二、采后(宰后)食品中维生素的含量变化三、预处理:整理、清洗与制粉四、热烫与热处理的影响  
五、加工后维生素的损失六、加工用化学品及其他食品组分的影响习题第六章 糖类化合物第一节 糖  
类的概念与分类一、糖类化合物概念二、糖的种类第二节 单糖的结构和性质一、单糖的分子结构二、  
单糖的理化性质三、自然界存在的重要单糖及其衍生物第三节 寡糖和多糖一、双糖二、三糖三、多糖  
第四节 几种重要多糖简要介绍一、淀粉与糖原二、纤维素与半纤维素三、壳多糖(几丁质)四、果胶  
质五、海藻胶类六、葡聚糖七、黄原胶八、茁霉多糖九、透明质酸十、环糊精习题第七章 脂质化合物  
第八章 物质代谢第九章 食品风味物质第十章 色素第十一章 实验参考文献

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>