

<<小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质>>

图书基本信息

书名：<<小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质>>

13位ISBN编号：9787109068926

10位ISBN编号：7109068927

出版时间：2001-8-1

出版时间：中国农业出版社

作者：李硕碧,单明珠,李必运,高翔

页数：336

字数：273000

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>

<<小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质>>

内容概要

本书从小麦高分子量谷蛋白亚基与加工品质相结合出发, 首先详细地介绍了高分子量谷蛋白亚基的评价、分析方法以及与品质的关系; 小麦加工品质的评价内容、测试方法以及遗传特点。

在此基础上, 介绍了对我国黄淮冬麦区(重点是陕西省关中地区)小麦品种资源的有关分析和研究结果, 提出了小麦品质改良的途径和方法。

全书约30万字, 内容丰富新颖, 技术资料翔实, 反映了国内外在分子水平进行小麦品质改良研究的现状和最新动态。

可供从事小麦种质资源、小麦品质改良、生物化学、谷物化学等方面的研究和教学人员, 以及面粉和食品加工方面的专业技术人员参考使用。

书籍目录

序言前言第一章 概论 第一节 小麦种子蛋白质 第二节 小麦高分子量谷蛋白亚基 第三节 小麦品质 第四节 国内外小麦HMW-GS与加工品质和研究现状第二章 小麦HMW-GS的评价 第一节 HMW-GS的基因定位 第二节 HMW-GS的命名 第三节 HMW-GS与小麦加工品质的关系 第四节 不同遗传背景下小麦的HMW-GS组成第三章 小麦加工品质的评价 第一节 小麦籽粒品质 第二节 小麦磨粉品质 第三节 小麦蛋白质品质 第四节 面团流变学特性 第五节 小麦粉淀粉特性与淀粉酶活性第四章 小麦粉制品品质的评价 第一节 面包的实验室评价 第二节 馒头的实验室评价 第三节 面条的实验室评价 第四节 方便面的实验评价 第五节 食品专用小麦粉与专用小麦品种的品质评价第五章 小麦HMW-GS和加工品质研究技术 第一节 HMW-GS的电泳分析 第二节 蛋白质组分的分离与测定 第三节 粗蛋白含量的测定 第四节 面筋值测定 第五节 沉淀值测定 第六节 粉质参数测定 第七节 拉伸参数测定 第八节 面包烘焙试验 第九节 馒头制作试验 第十节 面条制作试验 第十一节 方便面制作试验第六章 小麦品种资源HMW-GS组成及加工品质现状分析.....第七章 小麦加工品质性状及其与HMW-GD的相关性分析第八章 小麦品质性状的遗传与品质改良第九章 小麦品种资源HMW-GS组成及加工品质目录主要参考文献

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>