

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787109120990

10位ISBN编号：7109120996

出版时间：2008-7

出版时间：中国农业出版社

作者：夏红 主编

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

本教材为21世纪农业部高职高专规划教材、2005年江苏省精品教材的第二版。

全书包括食品营养成分的基本组成及加工特性、酶与食品加工、食品的色香味成分、食品添加剂简介、食品原料的化学组成及其在贮藏加工中的变化、食品中的有害成分六章，并附设相关实验。

本教材编写以应用为原则，在较系统介绍水、矿物质、糖类、脂肪、蛋白质、维生素、酶、色素、呈香物质、呈味物质的基本化学内容的同时，更注重介绍它们在食品加工中表现出的特性及作用；同时，对不同食品原料的组成特点、贮藏与加工特性以及食品添加剂作了概要介绍，引领学生进入食品科学的领域。本教材主要适用对象为职业技术学院食品加工及相关专业的学生，也可供中专学生及相关人员参考使用。

作者简介

夏红

女(1965 -), 汉族, 苏州农业职业技术学院副教授, 食品营养与检测专业带头人, 中国农学会农产品质量安全分会理事, 苏州市营养学会常务理事。

长期从事职业院校农产品贮藏与加工、食品类专业的教学与研究, 曾获江苏省优秀教育工作者、江苏省教学名师称号, 主编的本教

<<食品化学>>

书籍目录

第二版前言 第一版前言 绪论 一、食品化学的性质和内容 二、食品的基本成分 三、食品在贮藏加工中的主要变化 四、食品化学的作用 复习思考题 第一章 食品营养成分的基本组成及加工特性 第一节 水分 一、水的基本性质 二、食品中水分的性质 三、水分活度 四、水分活度与食品的稳定性 五、食品加工中水分的变化 第二节 矿物质 一、食品中的矿物质及其特点 二、食品加工对矿物质的影响 第三节 糖类 一、单、双糖的加工特性 二、淀粉的加工特性 三、其他多糖的加工特性 第四节 油脂 一、食用油脂的物理性质 二、食用油脂的工艺特性 三、油脂的水解 四、油脂的氧化酸败 五、热加工过程中油脂的变化 六、油脂加工中的变化 七、油脂的乳化 八、天然食用油脂 九、食用油脂制品 第五节 蛋白质 一、蛋白质的结构 二、蛋白质的变性 三、食物中的蛋白质 四、食品蛋白质的功能性质 五、食品蛋白质在贮藏加工中的变化 第六节 维生素 一、食品中重要的维生素 二、贮藏和加工过程对食品中维生素的影响 三、维生素在食品加工中的应用 复习思考题 第二章 酶与食品加工 第一节 酶的活力及其测定方法 一、酶的活力和活力单位 二、酶活力的测定方法 第二节 食品加工中酶的作用 一、内源酶的作用 二、外源酶的作用 第三节 食品加工中重要的酶 一、水解酶类 二、氧化还原酶类 三、异构酶 第四节 固定化酶 一、固定化酶的概念 二、固定化酶的制备方法 三、固定化酶的性质变化 第三章 食品的色香味 第四章 食品添加剂简介 第五章 食品原料的化学组成及贮藏加特点 第六章 食品中的有害成分 实验 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>