

<<食品与基因工程>>

图书基本信息

书名：<<食品与基因工程>>

13位ISBN编号：9787122012722

10位ISBN编号：7122012727

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：林影

页数：181

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>

<<食品与基因工程>>

内容概要

《食品与基因工程》就基因工程基本原理及其在改良食品加工原料、食品加工过程、食品检测和食品安全等方面作了系统的介绍，有助于增加人们对转基因食品的认识。

通过正确运用基因工程的工具和有效的食品安全管理规范，将能极大地发挥基因工程技术的优势，促进食品生物技术产业化，为解决人类面临的“粮食、能源、癌症、环境”等问题提供美好的前景。

此外，对新兴的营养基因组织研究进展介绍，将会使人们进一步了解基因工程，不但对食品的质量改进有得要的作用，同时在解决如今人们对眼花缭乱的功能食品市场的商品规范管理以及功能食品的个性化供配方面提供有力的工具。

《食品与基因工程》重点阐述基因工程原理及其在食品工业的应用，理论联系实际，期望《食品与基因工程》的出版对发展食品工业、农副产品深加工能起到促进作用。

《食品与基因工程》可供食品企业和科研单位技术人员使用，亦可作为食品、基因工程相关专业在校学生参考用书。

<<食品与基因工程>>

作者简介

林影，女，博士，教授，华南理工大学生物科学与工程学院副院长。

主要从事生物化学与分子生物学、生物工程科研与教学工作。

研究方向为酶学与酶工程。

先后主持教育部留学回国人员基金、广东省自然科学基金、广东省科技计划项目、国家科技攻关项目、国际合作项目等10多项。

2004年主持的“酵母细胞表层展示技术在蛋白质组和抗体组学研究中的应用”入选国家重大国际合作项目“人类肝脏蛋白质组学”第一批课题。

2005年承担国家“863”“基于酵母展示的脂肪酶定向进化与发酵耦联化应用研究”的项目，进入工业生物技术领域研究。

在酶工程、基因工程、生物制药等领域取得研究成果，在国外SCI和国内核心刊物上发表论文40多篇。

<<食品与基因工程>>

书籍目录

第一章 基因工程概论第一节 基因工程的基本原理第二节 蛋白质纯化与氨基酸序列分析第三节 基因产物的生化分析第四节 核酸的提取及序列分析第五节 蛋白质工程及应用参考文献第二章 基因工程在食品原料改良中的应用第一节 改善食品中蛋白质组成第二节 改善食品中碳水化合物组成第三节 改善食品油脂的组成第四节 保健食品第五节 减少食品中有害成分参考文献第三章 基因工程在食品发酵中的应用第一节 酒类发酵第二节 乳制品发酵第三节 食用有机酸与色素的发酵生产第四节 食品级酶制剂生产第五节 生物活性物质的发酵生产参考文献第四章 基因工程在农副产品加工中的应用第一节 农副产品品种改良第二节 农副产品贮藏与保鲜第三节 转基因食品生产参考文献第五章 基因工程在食品分析检测与卫生安全中的应用第一节 食品理论分析第二节 食品中微生物的分析和检测第三节 基因芯片在食品检测中的应用第四节 基因食品的安全性第五节 转基因食品安全评估第六节 转基因食品的安全性管理参考文献

<<食品与基因工程>>

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>