

<<食物蛋白源生物活性肽>>

图书基本信息

书名：<<食物蛋白源生物活性肽>>

13位ISBN编号：9787122075345

10位ISBN编号：7122075346

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业出版社

作者：黎观红

页数：216

字数：354000

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>

## <<食物蛋白源生物活性肽>>

### 内容概要

本书着重阐述了来自食物蛋白的各类生物活性肽的特殊生理调节功能及其作用机制，主要包括：降血压肽(血管紧张素 转化酶抑制肽)、免疫调节肽、阿片肽、抗菌肽、抗氧化肽、抗血栓肽、酪蛋白磷酸肽等。

同时，还介绍了机体肽转运系统和生物活性肽制备、分离、纯化和鉴定等方面的基础知识。

本书可作为高等院校食品科学、生物技术、营养学等相关专业师生及相关行业科研人员的参考书。

## &lt;&lt;食物蛋白源生物活性肽&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 肽营养理论 一、传统的蛋白质氨基酸营养理论 二、小肽的吸收机制与特点 三、肽的营养生理活性 第二节 生物活性肽制备方法 一、酶水解 二、微生物发酵 三、其他方法 第三节 食物蛋白源生物活性肽在功能食品和药品中的研究与应用展望 参考文献 第二章 降血压肽 第一节 血管紧张素转化酶与高血压 一、血管紧张素转化酶 二、ACE对血压的调节作用 三、ACE抑制剂 第二节 食物蛋白源血管紧张素转化酶抑制肽 一、ACE抑制肽的来源 二、ACE抑制肽的分类 三、ACE抑制肽的结构与其活性关系 四、ACE抑制肽的生理和药理效应及其作用机制 五、ACE抑制肽的制备 六、ACE抑制肽的应用前景 参考文献 第三章 免疫调节肽 第一节 免疫学基础 一、免疫器官 二、免疫细胞 三、免疫分子 四、免疫应答 第二节 食物蛋白源免疫调节肽 一、免疫调节肽的来源及其活性 二、免疫调节肽的生理功能 三、免疫调节肽在食品中的应用 参考文献 第四章 阿片肽及阿片拮抗肽 第一节 内源性阿片肽及阿片受体 一、内源性阿片肽的分类、结构与分布 二、阿片受体的类型、结构与分布 三、阿片肽和阿片受体结合后产生的生物学效应 第二节 食物蛋白源阿片肽 一、食物蛋白源阿片肽的来源及结构 二、食物蛋白源阿片肽的生理功能及作用机制 三、食物蛋白源阿片肽的活性检测方法及其制备 四、食物蛋白源阿片肽的应用 第三节 食物蛋白源阿片拮抗肽 一、乳蛋白来源的阿片拮抗肽 二、血红蛋白来源的阿片拮抗肽 三、大米蛋白来源的阿片拮抗肽 参考文献 第五章 抗菌肽 第一节 抗菌肽概述 一、抗菌肽的分类 二、抗菌肽的结构特点及理化特性 三、抗菌肽的生物学活性 四、抗菌肽的抗菌机制 五、抗菌肽的开发应用前景 第二节 食物蛋白源抗菌肽及其应用 一、乳清蛋白来源的抗菌肽 二、酪蛋白来源的抗菌肽 三、蛋清蛋白来源的抗菌肽 四、血红蛋白来源的抗菌肽 五、食物蛋白源抗菌肽的体内试验 参考文献 第六章 抗氧化肽 第七章 降血脂肽 第八章 抗血栓肽 第九章 矿物元素结合肽 第十章 高F值寡肽 第十一章 其他食物蛋白源生物活性肽 第十二章 食物蛋白中潜在生物活性肽的预测 第十三章 生物活性肽的分离纯化与鉴定方法 参考文献

<<食物蛋白源生物活性肽>>

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>