

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787501925544

10位ISBN编号：7501925542

出版时间：2007-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王璋,许时婴,汤坚

页数：366

字数：558000

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

食品化学是食品专业的专业基础课程之一。

食品化学的内容包括：食品材料（原料和产品）中主要成分的结构和性质；这些成分在食品加工和保藏过程中产生的物理、化学和生物化学变化；以及食品成分的结构、性质和变化对食品质量和加工性能的影响等。

因此，对于一个食品科学与工程专业的本科生和研究生来说，必须掌握食品化学的基本知识和研究方法，才能在食品加工和保藏领域中较好地从事教学、研究、开发、生产和管理方面的工作。

食品化学是食品科学与工程学科中发展很快的一个领域，在此领域中新的研究方法和成果不断地涌现。

因此，新编的食品化学教科书必须能充分地反映这方面的进展。

鉴于在新的教学计划中专业基础课和专业课程的学时有较大幅度的削减，同时为了避免与食品工艺课程（或食品加工与保藏课程）在内容上的重复，本书在编写时没有专设章节讨论各类食品材料的组成和化学，对这方面内容有兴趣的读者可参阅食品工艺教科书。

为了能反映食品化学领域中的最新进展，本书某些章节的内容在深度和广度上或许稍微超出食品科学与工程专业（本科）食品化学教学大纲的要求，教师在使用此教材时，可以指导学生自学这些章节。本书还可以供食品学科和相关学科的教师和研究生，以及从事食品研究、开发和生产的工程技术人员参考。

<<食品化学>>

书籍目录

第一章 引论 第一节 食品化学的定义 第二节 食品化学的历史 第三节 食品化学在食品科学中的作用和地位 第四节 食品化学的研究方法第二章 水 第一节 引言 第二节 水和冰的物理性质 第三节 水分子 第四节 水分子的缔合 第五节 冰的结构 第六节 水的结构 第七节 水-溶质相互作用 第八节 水分活度和相对蒸汽压 第九节 分子流动性和食品稳定性第三章 碳水化合物 第一节 食品中的碳水化合物 第二节 单糖 第三节 低聚糖 第四节 多糖 第五节 淀粉 第六节 纤维素 第七节 海藻酸盐 第八节 果胶 第九节 卡拉胶 第十节 瓜尔胶与刺槐豆胶 第十一节 半纤维素 第十二节 黄原胶 第十三节 魔芋葡甘露聚糖 第十四节 阿拉伯胶 第十五节 膳食纤维第四章 脂类 第一节 引言 第二节 命名 第三节 分类与组成 第四节 结构与物理性质 第五节 乳状液与乳化剂 第六节 化学性质第五章 蛋白质 第一节 引言 第二节 氨基酸的物理化学性质 第三节 蛋白质的结构 第四节 蛋白质的变性 第五节 蛋白质的功能性质 第六节 蛋白质的营养性质 第七节 在食品加工中蛋白质的物理、化学和营养变化 第八节 食品蛋白质第六章 酶 第一节 引言 第二节 影响酶活力的因素 第三节 固定化酶 第四节 食品原料中的内源酶的作用对食品质量的影响 第五节 作为食品加工的助剂和配料而使用的酶 第六节 酶在食品分析中的应用第七章 维生素与矿物质 第一节 引言 第二节 维生素与矿物质推荐允许摄入量与食品中营养素的添加 第三节 食品中维生素损失的常见原因 第四节 维生素的生物利用率 第五节 水溶性维生素 第六节 油溶性维生素 第七节 类似维生素的物质 第八节 矿物质第八章 色素与着色剂 第一节 引言 第二节 食品中的天然色素 第三节 我国允许使用的合成食品着色剂 第四节 国外使用的食品着色剂第九章 食品风味 第一节 引言 第二节 植物来源食品的风味第十章 食品添加剂

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>