

<<食品分子生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品分子生物学>>

13位ISBN编号：9787501950409

10位ISBN编号：7501950407

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：战宇

页数：267

字数：403000

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>

<<食品分子生物学>>

内容概要

本书以人和食物的关系为中心，对食品分子生物学的基础理论知识进行了全面和系统的介绍，讲述问题主要包括九个方面：一、蛋白质分子生物学 生物分子氨基酸、蛋白质的结构、性质、生物合成与降解、加工与营养功能。

二、酶分子生物学 酶的特性、催化机理、酶催化动力学、酶反应辅助因素等。

三、糖类分子生物学 糖类生物分子的结构、生物化学特性、糖类生物分子的生物合成与降解、加工营养功能、褐变与食品色香味。

四、脂类分子生物学 脂类生物分子的生物化学特性、生物合成与降解、生理活性脂类、食用油脂的生产与加工。

五、核酸分子生物学 核酸的结构与功能、核苷酸及其衍生物类的制备和生理活性、核酸代谢分子生物学、遗传工程等。

六、细胞分子生物学 生物细胞及细胞器、生物膜的结构与功能。

七、食物毒素分子生物学 食用植物、贝类、鱼类和微生物毒素的种类、结构和毒理学，以及脱毒方法等。

<<食品分子生物学>>

书籍目录

第一章 氨基酸分子生物学 第一节 氨基酸的种类及理化特性 第二节 氨基酸的生物合成 第三节 氨基酸的分解第二章 蛋白质分子生物学 第一节 蛋白质的化学组成与分类 第二节 肽 第三节 蛋白质的结构 第四节 蛋白质的性质 第五节 蛋白质的生物功能 第六节 蛋白质的生物合成 第七节 蛋白质的生物降解 第八节 蛋白质代谢的调节 第九节 蛋白质的食品功能性质 第十节 食品中的蛋白质 第十一节 蛋白质的分离制备及改性 第十二节 食品加工对蛋白质的影响第三章 酶分子生物学 第一节 酶的催化性质 第二节 酶的分类 第三节 酶的专一性 第四节 影响酶反应速度的因素 第五节 酶的作用机理 第六节 多酶体系和调节酶 第七节 同工酶和诱导酶 第八节 抗体酶核糖酶 第九节 酶工程 第十节 酶的分离提纯及活力测定 第十一节 辅酶和维生素 第十二节 酶促褐变 第十三节 酶在食品工业中的应用第四章 糖类分子生物学 第一节 单糖 第二节 寡糖 第三节 多糖 第四节 糖类的膳食利用 第五节 糖类的合成与降解 第六节 糖类的中间代谢 第七节 糖代谢的调节 第八节 单糖与低聚糖的食品性质与功能 第九节 多糖的食品性质与功能 第十节 非酶褐变第五章 脂类分子生物学 第一节 三脂酰甘油类 第二节 磷脂类 第三节 结合脂类 第四节 简单脂类 第五节 脂类的机体内的消化、吸收和储存 第六节 脂类的生物合成 第七节 脂类的降解 第八节 脂代谢的调节 第九节 食用油脂的生产与加工 第十节 食用油脂在加工和贮存过程中的变化 第十一节 常见食用油脂第六章 核酸分子生物学 第一节 核苷酸 第二节 脱氧核糖核酸(DNA) 第三节 核糖核酸(RNA) 第四节 核酸的理化性质 第五节 核蛋白体 第六节 核酸的合成代谢 第七节 核酸的分解代谢 第八节 遗传工程 第七章 生物氧化 第一节 高能磷酸化合物 第二节 呼吸链 第三节 氧化磷酸化作用 第四节 物质代谢的相互关系 第五节 物质代谢的调节和控制第八章 激素和脂溶性维生素 第一节 动物激素 第二节 植物激素 第三节 激素的作用原理 第四节 细胞内信使 第五节 脂溶性维生素第九章 细胞分子生物学 第一节 细胞的一般结构 第二节 细胞的化学组成 第三节 细胞壁 第四节 生物膜 第五节 细胞液 第六节 细胞核 第七节 细胞器第十章 食物毒素分子生物学 第一节 天然食物毒素分子生物学 第二节 微生物毒素分子生物学参考文献

<<食品分子生物学>>

编辑推荐

高等学校专业教材。

《食品分子生物学》以人和事物的关系为中心，对食品分子生物学的基础理论知识进行了全面和系统的介绍，讲述的内容包括蛋白质分子生物学、酶分子生物学、糖类分子生物学、脂类分子生物学、核酸分子生物学等。

<<食品分子生物学>>

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>