

<<食品酶学>>

图书基本信息

书名：<<食品酶学>>

13位ISBN编号：9787501951987

10位ISBN编号：7501951985

出版时间：2006-3

出版时间：轻工业出版社

作者：刘欣 编

页数：202

字数：290000

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>

<<食品酶学>>

内容概要

食品酶学是食品科学与工程一级学科的重要专业课程。

本书编者根据多年的教学经验，搜集了国内外大量文献资料，结合我国国情和现代生物技术发展，编著了本书。

全书共分10章，内容包括了食品酶的基本理论、酶在食品加工和保藏中的应用、酶工程基础、酶在食品分析中的应用、酶的安全性管理。

本书还对酶的发展前景进行了展望，它可供高等学校食品科学与工程专业教学使用，也可供相关专业师生和有关科技人员参考。

<<食品酶学>>

书籍目录

1 绪论 1.1 食品酶学的定义、研究内容及酶制剂的来源 1.2 食品酶学的发展史 1.3 酶的命名和分类 1.4 酶的特性 1.5 酶的组成和结构 1.6 酶的作用机制 1.7 影响酶促反应的因素 1.8 酶活力 1.9 食品酶学对食品科学的重要性 2 糖酶 2.1 淀粉酶 2.2 乳糖酶 2.3 果胶酶 2.4 纤维素酶 2.5 蔗糖酶 2.6 葡萄糖异构酶 2.7 环状糊精生成酶 2.8 木聚糖酶 2.9 α -葡聚糖酶 3 蛋白酶 3.1 概述 3.2 常见的蛋白酶 3.3 蛋白酶在食品加工中的应用 3.4 蛋白酶活性的评价 4 酯酶 4.1 酯酶的定义、来源及分类 4.2 酯酶的催化特性 4.3 酯酶活力的测定 4.4 酯酶的应用现状及前景 5 溶菌酶 5.1 溶菌酶的来源 5.2 溶菌酶的性质 5.3 溶菌酶的作用机制 5.4 溶菌酶活力测定 5.5 溶菌酶在食品上的应用 6 氧化还原酶 6.1 多酚氧化酶 6.2 葡萄糖氧化酶 6.3 过氧化物酶 6.4 脂肪氧合酶 7 酶工程概论 7.1 酶的发酵生产 7.2 酶的分离纯化 7.3 酶的固定化 7.4 酶分子的化学修饰 7.5 酶的非水相催化 7.6 杂合酶 7.7 抗体酶和分子印迹 8 酶在食品分析中的应用 8.1 酶法测定的基本原理 8.2 酶法分析技术 8.3 酶指示剂分析食品热烫和灭菌效果 8.4 酶法分析测定仪器和方法 9 酶与食品卫生和安全的关系 9.1 酶与食品卫生的一般关系 9.2 酶的过敏性反应 9.3 酶作用的解毒反应 9.4 酶与食品的安全 9.5 酶与食品的营养 9.6 酶的安全性管理 9.7 国内外酶制剂的安全管理现状 10 食品酶学研究进展及前景 10.1 食品工业新的酶源不断开发 10.2 酶在食品中的应用领域不断扩展 10.3 食品生物工程(包括酶工程技术)具有广阔的发展前景

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>