

<<食品化学实验手册>>

图书基本信息

书名：<<食品化学实验手册>>

13位ISBN编号：9787501962488

10位ISBN编号：7501962480

出版时间：2008-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：欧仕益 编

页数：123

字数：161000

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>

<<食品化学实验手册>>

内容概要

食品化学是研究食品的化学组成、理化性质及其在生产、加工、贮运过程中的化学变化的一门科学，它是食品科学与工程、食品质量与安全专业的一门专业基础课。

为满足一些院校采用双语教学的需要，特编制这本英文《食品化学实验》教材，设计了18个实验，使学生有机会对理论课所学的知识进行实验研究，以加深对理论知识的理解并培养其从事科学研究的能力。

此前，同学们已经修读过几门化学类课程的实验课，而食品化学实验课将能训练你们从事应用科学研究的技能并加强对后续专业课程的学习能力。

食品化学实验课不像我们已经学过的基础化学实验课，它使用的是组成复杂、含量多变的实验材料而非纯净的化学试剂，某些情况下你得不出你想要的“正确”结论，而是一些难以解释的结果。

因此，本课程将培养你解决科学研究问题并从一些看起来是“杂乱无章”的结果中做出正确判断的能力。

要获得这些科研素养，必须满足如下要求：（1）实验前的预习：了解你需要做什么和可能获得的结果。

（2）做个细致的观察者：如观察样品的颜色、气味、形状，分析所采取实验方法能否获得有意义的结果等。

（3）详细记录：不仅记录实验课程要求的数据，而且要记录其它观察结果。

（4）丰富的想象力：对你预期的实验结果和其它发生的实验现象都能进行科学解释。

要圆满地完成本课程，你还必须达到以下要求：（1）掌握食品化学的重要化学反应及其产生的结果（如主要产物，颜色、气味变化等）。

（2）熟悉相关实验方法及其原理。

（3）认真完成实验报告，并准确地报告你的实验现象和实验结果。

（4）能进行实验设计研究一些简单的食品化学问题。

<<食品化学实验手册>>

作者简介

欧仕益，1987年获湖南农业大学生物化学专业硕士学位，1998年获华南理工大学食品科学系博士学位，2001年3月至2002年2月在香港理工大学应用生物与化学科技系做访问学者。现为食品科技学会高级会员，中国营养学会会员，广东省食品学会常务理事，暨南大学食品科学与工程系副教授。

<<食品化学实验手册>>

书籍目录

实验室规则 实验报告 第1章 水分活度 第2章 乳糖 第3章 糖的性质 第4章 淀粉胶 第5章 食品胶体 第6章 油脂的酸败 第7章 蛋白质的功能性质 第8章 面筋的制备 第9章 食品中赖氨酸的测定 第10章 豆奶蛋白中 -SH和 -s-s- 基团的测定 第11章 非酶褐变 第12章 酶促褐变:多酚氧化酶的动力学模型 第13章 烫漂作用 第14章 蔬菜中色素的分离 第15章 pH和磷酸盐对肉类蛋白水合作用的影响 第16章 高效液相色谱法测定咖啡因 第17章 食品风味物质的感官评定 第18章 项目工作目标

<<食品化学实验手册>>

编辑推荐

《高等学校专业教材·食品化学实验手册》由中国轻工业出版社出版。

<<食品化学实验手册>>

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>