

<<高级食品化学>>

图书基本信息

书名：<<高级食品化学>>

13位ISBN编号：9787501983841

10位ISBN编号：7501983844

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：段振华

页数：247

字数：346000

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>

## &lt;&lt;高级食品化学&gt;&gt;

## 内容概要

高级食品化学已经成为我国食品科学、粮食油脂及植物蛋白工程、农产品加工与贮藏工程、水产品加工与贮藏工程等专业培养研究生的专业基础课程。

在我国，由综合性大学、轻工院校、农业院校、商业院校等共同承担食品科学与工程专业的研究生的培养和教育任务。

在国际上，大学的高级食品化学内容总体很广泛，并且深于本科食品化学内容，但各大学具体的讲解内容却有不同侧重，主要和他们的研究方向相结合。

但是，目前我国高级食品化学教材出版很少，各高校主要采用各自编写的讲义进行课堂教学，涉及的内容也不一样，各有侧重点和特色。

为满足当前食品科学与工程一级学科下的各专业研究生的教学需要，我们组织了具有丰富教学经验、多年从事研究生指导教学和食品化学教学科研且具有高级职称的一线教师，力求编写一部适用的、理论联系实际的研究生的教材，同时也为从事食品科学与工程领域工作的科研、生产、管理人员提供参考。

总体来说，高级食品化学是在食品化学等前期课程知识的基础上，重点介绍食品的化学组成、结构、功能性质、安全性质、营养性质及其在加工贮藏过程中的变化的最新成果，对一些重要反应和变化的机理问题做深入的阐释，介绍食品化学的前沿知识和一些热点问题、食品营养学的新动态以及食品化学在食品工业中的应用进展。

# <<高级食品化学>>

## 书籍目录

### 第一章 绪论

### 第二章 水

#### 第一节 概述

#### 第二节 笼状水合物的形成及其作用

#### 第三节 水分活度与食品稳定性

#### 第四节 水分与食品玻璃化温度

#### 第五节 分子流动性与食品稳定性

### 第三章 糖类

#### 第一节 概述

#### 第二节 糖类的功能

#### 第三节 糖的分类

#### 第四节 单糖和低聚糖的功能性质及其应用

#### 第五节 低聚糖的生理功能

#### 第六节 多糖的生理功能

#### 第七节 抗性淀粉

#### 第八节 多糖的制备及分析方法

### 第四章 脂类

#### 第一节 概述

#### 第二节 脂类的功能

#### 第三节 脂类的分类及其在食品中存在的形式

#### 第四节 食品中常见的脂肪酸

#### 第五节 脂类的化学性质

#### 第六节 油脂加工产品

### 第五章 蛋白质

#### 第一节 蛋白质的功能性质

#### 第二节 蛋白质的改性反应

#### 第三节 加热对食物蛋白质的影响

#### 第四节 生物活性肽

### 第六章 食品中的有害物质

### 第七章 食品风味

### 第八章 食品色素

### 参考文献

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>