

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787501989454

10位ISBN编号：7501989451

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨玉红

页数：302

字数：398000

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

食品化学是食品科学的一个重要组成部分,近年来,随着科学技术的不断发展,研究领域也随之更为广泛,它的地位和作用越来越显著。

目前,高等职业教育步入了一个快速发展时期,其主要目标是培养生产和管理第一线的高端技能型人才,要求学生应在具备必要的基础理论知识和专业知识的基础上,重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能。

为此,我们认真参阅了许多国内外食品化学方面的资料,并结合各位编者多年的教学、科研及生产实践经验,紧密围绕食品工业生产所需知识编写。

所述理论知识以“必需、够用”为度,侧重于系统性、应用性和可操作性,突出对技能型人才的培养和培养;时刻注意把握科学性、先进性和实用性原则;选取经过检验确认正确,又能代表本学科发展方向,食品类专业必需且符合“高职”层次教学要求的相关内容编入教材;结论性的知识既简单讲明原因,又让学生知道如何在食品专业中应用。

全书共十四章,包括绪论、水分、矿物质、蛋白质、糖类、脂类、维生素、酶、食品中的天然色素、食品的风味物质、食品中的天然活性成分、食品添加剂、食品中的禁忌成分和技能训练。

<<食品化学>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 食品的化学组成与分类

一、食品的化学组成

二、食品的分类

第二节 食品化学研究的内容

一、食品的品质特性

二、影响食品品质特性的化学反应

三、食品化学反应的控制条件

第三节 食品中主要的化学变化

一、食品主要成分的反应

二、食品活性成分的反应

第四节 食品化学在食品工业技术发展中的作用

第二章 水分

第一节 概述

一、水在生物体中的含量及作用

二、食品中水的功能

三、食品中水的存在状态

第二节 水分活度和等温吸湿曲线

一、水分活度的定义

二、水分活度与温度的关系

.....

第三章 矿物质

第四章 蛋白质

第五章 粮类

第六章 脂类

第七章 维生素

第八章 酶

.....

<<食品化学>>

编辑推荐

《食品化学》共十四章，包括绪论、水分、矿物质、蛋白质、糖类、脂类、维生素、酶、食品中的天然色素、食品的风味物质、食品中的天然活性成分、食品添加剂、食品中的禁忌成分和技能训练。

本教材可作为高等职业院校食品类专业、生物技术类专业、农产品加工专业的教学用书，也适合食品行业的科研、加工、培训人员参考。

本教材由杨玉红主编。

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>