

<<农产品现代加工技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<农产品现代加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787502541576

10位ISBN编号：7502541578

出版时间：2003年8月1日

出版时间：化学工业出版社

作者：江志炜

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>

内容概要

本书第一、第二章扼要介绍了食品蛋白质的基本理化性质和分子结构的关系。

第三、第四章重点阐明了蛋白质、多肽、氨基酸在食品中的功能，包括营养功能、改善品质和质构的功能以及保健功能。

并且介绍了这些功能与蛋白质的基本理化性质和分子结构的关系。

同时对改善食品品质和质构的功能特性的定性、定量分析作了较全面介绍。

第四、第五章主要用作食品基础原料的蛋白质产品生产技术以及加工过程工艺条件对蛋白质的影响。

上述这些内容有些仅是定性介绍，因为蛋白质毕竟是结构复杂的大分子，随着人们对它认识的不断加深，对规律的认识也就可以从定性了解变为定量描述。

书籍目录

第一章 食品蛋白质的基本组成

第一节 氨基酸的特性

第二节 氨基酸的风味及功能

第三节 多肽的概述

第四节 蛋白质中氨基酸组成表示方法 第二章 蛋白质分子结构

第一节 蛋白质分子组成

第二节 蛋白质分子结构

第三节 蛋白质的变性和控制方法

第四节 蛋白质分类

第三章 蛋白质营养及生理调节功能

第一节 食品蛋白质的营养生理学意义

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>