

<<食品蛋白质化学>>

图书基本信息

书名：<<食品蛋白质化学>>

13位ISBN编号：9787502566494

10位ISBN编号：750256649X

出版时间：2005-5

出版时间：化学工业出版社

作者：管斌林洪王广策

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>

<<食品蛋白质化学>>

内容概要

本书从生物科学与食品工程角度出发,系统地描述了蛋白质的结构与功能、蛋白质的组成与营养以及蛋白质加工与食品品质的关系,把蛋白质研究方法、检测手段、理论研究成果以及蛋白质加工技术有机地融合在一起。

在编写过程中,反映了蛋白质研究领域最新进展和研究技术,力求为广大读者提供一本较系统的食品蛋白质化学教材。

该书主要介绍蛋白质分离纯化和分析的基本原理、研究方法和技术、蛋白质结构与功能的关系、酶催化活性与功能的关系、蛋白质营养学以及食品蛋白质的加工技术。

本书共分十四章,主要有绪论、氨基酸化学、蛋白质的分离提纯与鉴定、蛋白质一级结构的测定、蛋白质分子的构象、研究蛋白质构象的技术和方法、蛋白质分子构象与功能的关系、酶分子的结构与功能、蛋白质的表达与修饰、蛋白质工程概述以及肌肉蛋白质、蛋白质原材料及其加工特性、食品蛋白质加工化学和蛋白质的营养价值。

附录部分要给出有关蛋白质研究方面的常用数据。

本书可作为食品工程、农副产品加工、生物工程、营养学以及生物化学等专业的《食品蛋白质化学》课程教材,也可作为从事食品工业、营养研究以及蛋白质化学研究等专业人员的参考书。

<<食品蛋白质化学>>

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>