

<<食品生物化学>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学>>

13位ISBN编号：9787502588212

10位ISBN编号：7502588213

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：潘宁,杜克生/国别：中国大陆

页数：194

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>

## <<食品生物化学>>

### 内容概要

《教育部高职高专规划教材：食品生物化学》选材以实际需要为原则，从食品工业技术角度，以人和食物的关系为中心，概述了生物化学的基本内容和与人类食物质量密切相关的色、香、味的化学与生物化学。

全书包括水分和矿物质、糖类化学、脂类化学、蛋白质化学、核酸化学、酶化学、维生素化学、物质代谢、食品的色香味化学、实验等内容。

本教材是高职高专食品类专业的教学用书，也可供相关专业师生、食品行业各层次、各工种不同岗位的人员阅读、参考。

## &lt;&lt;食品生物化学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 水分和矿物质第一节 水分与水分活度第二节 矿物质习题第二章 糖类化学第一节 概述第二节 单糖及其衍生物第三节 低聚糖第四节 多糖习题第三章 脂类化学第一节 概述第二节 脂肪第三节 类脂第四节 油脂加工的化学习题第四章 蛋白质的化学第一节 概述第二节 蛋白质的化学组成第三节 氨基酸的化学第四节 蛋白质结构第五节 蛋白质的理化性质第六节 蛋白质分类第七节 食物中的蛋白质第八节 食品加工储藏对蛋白质的影响习题第五章 核酸化学第一节 概述第二节 核酸的化学组成第三节 核酸的结构第四节 核酸的性质习题第六章 酶化学第一节 概述第二节 酶的命名与分类第三节 酶催化反应的机理第四节 影响酶促反应速率的因素--酶促反应动力学第五节 酶的活力测定第六节 食品工业中重要的酶及其应用习题第七章 维生素化学第一节 概述第二节 脂溶性维生素第三节 水溶性维生素第四节 维生素在食品储藏加工中的损失习题第八章 物质代谢第一节 生物氧化第二节 糖类的代谢第三节 脂类的代谢第四节 核酸的代谢第五节 蛋白质的代谢第六节 几类物质代谢之间的相互关系以及调节与控制第七节 动植物食品原料中的组织代谢活动的特点习题第九章 食品的色香味化学第一节 食品的色素化学第二节 味感及味感物质第三节 嗅感及嗅感物质习题第十章 实验内容实验一 水分活度的测定实验二 还原糖含量的测定实验三 淀粉的提取和性质实验实验四 动植物油脂下不饱和脂肪酸的比较实验实验五 油脂酸价的测定实验六 氨基酸的纸色谱实验七 从牛奶中制取酪蛋白实验八 动物肝脏DNA的提取与检测实验九 酶的底物专一性实验实验十  $\alpha$ -淀粉酶活力的测定实验十一 维生素C的性质实验实验十二 脂肪转化为糖的定性实验参考文献

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>