

<<食品酶制剂及应用>>

图书基本信息

书名：<<食品酶制剂及应用>>

13位ISBN编号：9787502628352

10位ISBN编号：7502628355

出版时间：2008-6

出版时间：中国计量出版社

作者：张春红 主编

页数：257

字数：208000

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>

<<食品酶制剂及应用>>

内容概要

本书重点介绍了目前国内外主要应用的90余种食品酶制剂的特性。

全书共分为酶制剂的生产、分离纯化与应用、淀粉酶、蛋白酶、脂酶、其他酶制剂、微生物制剂、酶活化剂、酶制剂国家标准检测方法和附录等部分,对每种酶制剂的名称、别名、编号、性状、作用形式、性质、来源、催化机理、生产方法、产品质量指标、用途、限量、毒性、包装和贮藏等进行了较全面的介绍。

本书内容全面、翔实、特色突出,具有知识面广、实用性强的特点,是食品酶制剂生产企业、食品加工企业生产、研发和质量检验人员必备的工具书,也可作为广大食品院校师生教学、科研的主要参考书。

<<食品酶制剂及应用>>

书籍目录

第一章 概述第二章 酶的生产、分离纯化与应用 一、酶的发酵技术 (一) 产酶微生物 (二) 酶的发酵技术 (三) 食品生产常用酶的发酵技术举 二、酶的分离纯化 (一) 酶原料的选择 (二) 酶的提取 三、酶的纯化 (一) 沉淀法 (二) 凝胶过滤 (三) 亲和层析法 (四) 染料层析法 (五) 疏水层析法 (六) 电泳法 四、酶分离、纯化的评价 (一) 概念 (二) 酶纯化评价实例 (三) 酶的剂型与保存 五、酶应用新技术 (一) 固定化酶 (二) 固定化细胞 (三) 共固定化技术 (四) 抗体酶第三章 淀粉酶 (一) 淀粉酶 (二) α -淀粉酶 (三) β -淀粉酶 (四) 葡萄糖淀粉酶 (五) 耐高温 α -淀粉酶 (六) α -淀粉酶和葡萄糖淀粉酶 (七) 生麦芽糖淀粉酶 (八) 麦芽糖酶 (九) 异淀粉酶 (十) 普鲁蓝酶第四章 蛋白酶 (一) 蛋白酶 (二) 木瓜蛋白酶 (三) 菠萝蛋白酶 (四) 无花果蛋白酶 (五) 胃蛋白酶 (六) 凝乳酶 (七) 单宁酶 (八) 胰蛋白酶 (九) 碱性蛋白酶 (十) 支链淀粉酶第五章 脂酶第六章 其他酶制剂第七章 微生物制剂第八章 酶活化剂第九章 酶制剂国家标准检测方法附录参考文献

<<食品酶制剂及应用>>

章节摘录

第二章 酶的生产、分离纯化与应用一、酶的发酵技术酶是一种生物催化剂，是生物活细胞所产生的具有催化功能的蛋白质。

因此，酶来自生物体，可利用动物、植物、微生物为原料，经过提取、分离而制得酶。

在酶制剂生产的早期，多数是从动植物原料中提取酶，至今有些酶制剂如蛋白酶、淀粉酶和溶菌酶等仍由动植物细胞提取制得。

但是，以动植物来生产酶往往受到生长周期、地理、气候和季节等许多因素的限制，不能满足酶制剂在工业上广泛应用的需要。

另外，也可用化学方法合成酶。

1964年，我国首次人工合成了胰岛素，并且发展了固相肽合成的自动化技术，近年来又在人工合成酶方面取得了一定发展。

但化学合成法在技术上难度大，经济上也不合算，仍未达到广泛应用的程度。

早在1894年日本人高峰让吉在美国创办Takamine工厂，首次用米曲霉固体发酵生产“他卡”淀粉酶作为消化剂。

1917年法国人Boidin与Effront以枯草杆菌生产淀粉酶，用于织物退浆。

直到第二次世界大战以后，随着抗菌素生产的发展，1947年日本开始采用液体深层发酵法生产。

-淀粉酶，从此酶制剂的生产逐步转向了以微生物发酵生产酶。

<<食品酶制剂及应用>>

编辑推荐

《食品酶制剂及应用》由中国计量出版社出版。

<<食品酶制剂及应用>>

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>