

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787502629533

10位ISBN编号：750262953X

出版时间：2009-11

出版时间：中国计量出版社

作者：阚建全，段玉峰，姜发堂 主编

页数：440

字数：682000

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

本书重点介绍食品化学的基础理论及其相关的实用知识。

全书共分十三章，主要内容包括食品的六大营养成分，食品的色、香、味成分和有害成分的结构、性质和它们在食品加工和贮藏中的变化及其对食品品质和安全性的影响，酶和食品添加剂在食品工业中的应用等。

本书还对近年来“食品化学”的每一领域中的热点问题做了介绍和探讨，并注重反映食品化学的最新研究成果。

每章都给出了教学目的和要求以及必要的思考题和参考文献，以便帮助学生更好地理解 and 掌握该章的重点、难点。

本书内容新颖，理论联系实际。

本书不仅可作高等院校“食品科学与工程”和“食品质量与安全”专业本科学生的教材，也可供与食品科学与工程相近专业的师生及从事农产品生产与加工的科技人员、管理人员参考。

<<食品化学>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品化学的概念和研究内容 1.2 食品化学的发展简史 1.3 食品中主要的化学变化概述 1.4 食品化学的研究方法 1.5 食品化学在食品工业技术发展中的作用 1.6 食品化学的发展前景 思考题 参考文献第2章 水分 2.1 概述 2.2 水和冰的结构与性质 2.3 食品中水与非水成分之间的相互作用 2.4 水分活度 2.5 水与食品的稳定性的稳定性 2.6 分子移动性与食品的稳定性的稳定性 2.7 小结 思考题 参考文献第3章 蛋白质 3.1 概述 3.2 氨基酸 3.3 肽 3.4 蛋白质 3.5 蛋白质的变性作用 3.6 蛋白质的功能性质 3.7 蛋白质的改性 3.8 食品蛋白质在加工和贮藏中的变化 3.9 常见食品蛋白质与蛋白质新资源 3.10 小结 思考题 参考文献第4章 碳水化合物 4.1 概述 4.2 单糖和双糖 4.3 多糖 4.4 食品中的主要多糖 4.5 其他植物多糖 4.6 海藻多糖 4.7 微生物多糖 4.8 小结 思考题 参考文献第5章 脂质 5.1 概述 5.2 油脂的组成和结构 5.3 油脂的物理性质 5.4 油脂在食品加工和贮藏中的氧化反应 5.5 油脂在贮藏和加工中的其他化学变化 5.6 油脂的质量评价 5.7 油脂加工中的化学 5.8 复合脂质及衍生脂质 5.9 脂肪替代物- 5.10 小结 思考题 参考文献第6章 维生素 6.1 概述 6.2 脂溶性维生素 6.3 水溶性维生素 6.4 维生素类似物 6.5 维生素在食品加工和贮藏过程中的变化 6.6 小结 思考题 参考文献第7章 矿物质第8章 酶第9章 色素第10章 滋味和呈味物质第11章 香气和呈香物质第12章 食品添加剂第13章 食品中的有害成分

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>