

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787503211973

10位ISBN编号：7503211970

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司 编

页数：174

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

人类为维持生命和健康，必须从外界食物中取得物质与能量。因此，食品应具有一定的营养价值，色、香、味感官性状良好，对人体无毒副作用。而对食品的这些基本要求，都受到食品的化学组成及其理化性质的制约。

人类的食物主要来源于生物界，所以食品化学是用化学和生物化学的理论和方法来研究食品的化学组成、特性及食物内进行的化学和生物化学变化的科学。研究的主要内容是食品的自然成分的化学组成及其性质、生理功用以及人体对它们的需要和食品中非自然成分的化学组成及其性质，以及它们在加工过程中的变化及其对营养质量和感官质量的影响。因此，食品化学为开发食物新资源、提高和保证食品质量提供了必要的基础知识。

<<食品化学>>

书籍目录

绪论第一章 水和无机盐第一节 水在生物体内的含量和状态一、水在生物体内的含量二、食品中的水分状态第二节 水的结构与性质一、水的结构二、水在食物中的重要性质第三节 水的硬度一、水的硬度二、硬度的表示法三、硬度对食品加工的影响第四节 水在烹饪中的作用一、作为溶剂二、作为浸胀剂三、作为传热介质四、保持食品的品质五、水与食品的腐败变质第五节 食物中的无机盐一、食物中矿物质的生物有效性二、酸性食品与碱性食品第二章 糖类第一节 单糖、双糖在烹饪应用方面的物理性质一、甜度二、溶解度三、亲水性四、结晶性五、渗透压六、抗氧化性第二节 单糖、双糖在烹饪应用方面的化学性质一、水解反应二、氧化反应三、还原反应四、发酵作用五、脱水反应六、褐变反应第三节 多糖在烹饪应用方面的特性一、淀粉二、纤维素三、半纤维素四、果胶质第三章 脂类第一节 脂肪的组成与结构一、脂肪的化学结构二、脂肪酸第二节 油脂的物理性质与结构的关系.....第四章 蛋白质第五章 维生素第六章 色素第七章 食品的滋味与呈味物质第八章 嗅觉和气味物质附录 实验指导

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>