

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787504661968

10位ISBN编号：7504661961

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：赵俊芳

页数：255

字数：376000

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

《食品化学》由理论知识部分和实验部分构成。

理论部分内容包括水、碳水化合物、蛋白质、脂类、维生素、矿物质、酶、色素和着色剂、风味物质、常见的有害物质和食品添加剂等，在结构上既有分述又有综述。

实验部分既包括验证性实验，如淀粉的实验，又包括应用性、研究性的实验，如果蔬加工中的护色实验与酶促褐变的防止实验等。

本书由漯河食品职业学院赵俊芳担任主编。

## &lt;&lt;食品化学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 绪论

- 第一节 食品化学的概念及发展史
- 第二节 食品化学的研究内容和范畴
- 第三节 食品化学的研究方法
- 第四节 食品化学的作用和学习方法

## 第一章 水分

- 第一节 水的概述
- 第二节 水和冰的结构和性质
- 第三节 食品中水的存在状态
- 第四节 水分活度
- 第五节 水分活度与食品的稳定性的稳定性

## 第二章 碳水化合物

- 第一节 概述
- 第二节 单糖
- 第三节 低聚糖
- 第四节 多糖
- 第五节 碳水化合物在食品加工贮藏中的变化

## 第三章 蛋白质

- 第一节 概述
- 第二节 氨基酸和蛋白质的结构
- 第三节 蛋白质的分类
- 第四节 蛋白质的性质
- 第五节 蛋白质在食品加工中的功能
- 第六节 蛋白质在食品加工和贮藏中的变化
- 第七节 食品中常见的蛋白质

## 第四章 脂类

- 第一节 概述
- 第二节 油脂的物理性质
- 第三节 油脂在食品加工和贮藏中的氧化反应
- 第四节 油脂的质量评价
- 第五节 油脂在高温下的化学变化
- 第六节 油脂加工化学

## 第五章 维生素

- 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 维生素在食品加工中的损失与强化

## 第六章 矿物质

- 第一节 概述
- 第二节 食品中重要的矿物质
- 第三节 矿物质在食品加工与贮藏过程中的变化
- 第四节 矿物质的营养强化

## 第七章 食品酶学

- 第一节 概述
- 第二节 酶的固定化

## &lt;&lt;食品化学&gt;&gt;

- 第三节 酶促褐变
- 第四节 食品加工中重要的酶
- 第八章 食品色素和着色剂
  - 第一节 概述
  - 第二节 食品中的天然色素
  - 第三节 人工合成色素
  - 第四节 食品常用着色剂
- 第九章 食品风味物质
  - 第一节 概述
  - 第二节 嗅觉现象
  - 第三节 味觉现象
  - 第四节 食品中的基本风味
  - 第五节 各类食品中的风味物质
  - 第六节 食品中风味物质的形成与调控
- 第十章 食品中的有害物质
  - 第一节 食品安全性概述
  - 第二节 食品原料中的天然毒素
  - 第三节 微生物毒素
  - 第四节 环境污染毒素
  - 第五节 食品在加工贮藏过程中产生的毒素
- 第十一章 食品添加剂
  - 第一节 概述
  - 第二节 食品中常用的添加剂
- 第十二章 实验部分
  - 实验一 食品中水分含量的测定
  - 实验二 淀粉的显色和水解
  - 实验三 油脂酸价的测定
  - 实验四 氨基酸纸层析
  - 实验五 蛋白质的功能性质实验
  - 实验六 维生素C的测定
  - 实验七 原子吸收分光光度法测定钙元素含量
  - 实验八 果蔬加工中护色及酶促褐变的防止
  - 实验九 酸菜中亚硝酸盐含量的测定(格里斯试剂比色法)
- 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>