

<<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：9787561160091

10位ISBN编号：7561160097

出版时间：2011-1

出版时间：大连理工大学出版社

作者：郝涤非，杨霞 主编

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

《食品生物化学》是新世纪高职高专教材编审委员会组编的食品类课程规划教材之一。

食品生物化学作为食品类专业的专业基础课，是一门核心课程，是学习各门专业课程的前提与基础，它是用化学、生物学的理论、方法和技术研究食品本质的科学。

食品生物化学通过对食品营养价值、安全性和风味特征的研究，揭示食品的化学组成、结构、功能和理化性质，以及这些物质在人体内的化学变化和调节规律。

食品原料保鲜，食品加工方法的改进，新型方便食品、健康食品的开发，都需要建立在食品生物化学的理论及技能基础之上。

其教学目标是使学生具有扎实的理论知识、综合分析和解决问题的能力、熟练的实验动手技能，为学生进一步学习食品加工与保藏技术提供一个必要的基础，同时也为学生今后从事食品加工、保藏和产品开发打下一个较为宽广的理论及技能基础。

<<食品生物化学>>

书籍目录

绪论

项目一 糖与食品加工

- 1.1 概述
- 1.2 糖的结构与性质
- 1.3 糖类及其衍生物在食品中的应用

项目二 脂与食品加工

- 2.1 概述
- 2.2 脂肪
- 2.3 类脂及其应用
- 2.4 油脂的加工

项目三 蛋白质与食品加工

- 3.1 概述
- 3.2 氨基酸
- 3.3 蛋白质的结构
- 3.4 蛋白质的性质
- 3.5 蛋白质在食品加工和贮藏过程中的变化

项目四 酶与食品加工

- 4.1 概述
- 4.2 酶的分类和命名
- 4.3 酶的作用机理
- 4.4 影响酶作用的因素
- 4.5 酶活力的测定
- 4.6 食品加工中重要的酶
- 4.7 固定化酶

项目五 核酸与食品加工

- 5.1 概述
- 5.2 核酸的化学组成
- 5.3 核酸的结构
- 5.4 核酸的性质
- 5.5 核酸在食品中的应用

项目六 维生素与食品加工

- 6.1 概述
- 6.2 脂溶性维生素
- 6.3 水溶性维生素
- 6.4 维生素在食品加工和贮藏过程中的损失

项目七 水及矿物质与食品加工

- 7.1 水
- 7.2 矿物质

项目八 物质代谢与食品原料保鲜

- 8.1 生物氧化
- 8.2 糖代谢
- 8.3 脂类代谢
- 8.4 蛋白质的分解代谢
- 8.5 物质代谢的相互联系与调节控制
- 8.6 新鲜天然食物组织中代谢活动的特点

<<食品生物化学>>

项目九 色香味物质与食品加工

9.1 食品色素和着色剂

9.2 食品风味物质

9.3 嗅感及嗅感物质

项目十 食品添加剂与食品加工

10.1 概述

10.2 防腐剂

10.3 抗氧化剂

10.4 漂白剂

10.5 乳化剂

.....

项目十一 食品中嫌忌成分及其危害

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>