

<<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：9787562338703

10位ISBN编号：7562338701

出版时间：2013-2

出版时间：宁正祥 华南理工大学出版社 (2013-02出版)

作者：宁正祥

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>>

书籍目录

第一章 糖第二章 脂类第三章 核酸第四章 蛋白质第五章 酶第六章 维生素和辅酶第七章 激素第八章 细胞生物化学第九章 人体生物学第十章 糖类代谢第十一章 脂类代谢第十二章 蛋白质代谢第十三章 核酸代谢第十四章 生物氧化第十五章 物质代谢的相互关系和调节控制第十六章 新鲜食物组织的生物化学第十七章 糖类的食品性质与功能第十八章 油脂加工化学第十九章 蛋白质的加工化学第二十章 矿物质及其营养功能第二十一章 水和冰第二十二章 褐变作用第二十三章 色素和着色剂第二十四章 食品风味第二十五章 食品添加剂第二十六章 食品中的有害成分参考文献

<<食品生物化学>>

编辑推荐

宁正祥等编著的《食品生物化学》是专为食品科学与工程专业的学生编写的教科书，可供各类大专院校食品科学与工程专业学生作为教材，也可供其他专业学生以及研究生、教师和科技工作者参考。

本书以人和食物的关系为中心，对食品生物化学的基础理论知识进行了全面和系统的介绍，所讲述的问题主要包括八个方面：一、静态生物化学；二、动态生物化学；三、细胞生物化学；四、食物组织生物化学；五、食品加工化学；六、食品风味化学；七、食品添加剂化学；八、人体生物学。

；

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>