

## <<蛋白质化学与工艺>>

### 图书基本信息

书名：<<蛋白质化学与工艺>>

13位ISBN编号：9787564508425

10位ISBN编号：7564508426

出版时间：2012-8

出版时间：陈复生，郭兴风 郑州大学出版社 (2012-08出版)

作者：陈复生，郭兴风

页数：384

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>

## <<蛋白质化学与工艺>>

### 内容概要

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：蛋白质化学与工艺》共分12章，主要涉及氨基酸、蛋白质的理化性质和提取分离方法以及蛋白质的结构测定、功能特性、蛋白质的改性方法等相关内容，在此基础上还增加了蛋白质标准和分析方法等内容，力求体系完善、内容丰富、实用性强。

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：蛋白质化学与工艺》可以作为高等院校食品科学、农产品加工与储藏、粮食工程、食品工程、食品安全等专业本科生、研究生的教材，也可以作为粮油、食品、农业、商业、轻工等相关领域科研以及生产部门技术人员的参考用书。

## &lt;&lt;蛋白质化学与工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 蛋白质化学 第1章 绪论 1.1 蛋白质的概念及其作用 1.2 蛋白质的元素组成 1.3 蛋白质的分类 1.4 研究和开发蛋白质的重要意义 1.5 蛋白质发展及其利用概况 第2章 氨基酸 2.1 氨基酸的结构与分类 2.2 氨基酸的理化性质 2.3 色谱与氨基酸的分析分离 第3章 蛋白质的结构与功能 3.1 蛋白质的结构 3.2 蛋白质的功能 3.3 蛋白质的结构与生理功能的关系 第4章 蛋白质的理化性质 4.1 蛋白质的物理性质 4.2 蛋白质的化学性质 4.3 蛋白质的修饰和改性 第5章 蛋白质的提取分离和结构测定 5.1 蛋白质的提取分离 5.2 蛋白质大规模分离纯化 5.3 蛋白质一级结构的测定 5.4 多肽链二级结构的测定 第二篇 蛋白质加工工艺 第6章 豆类蛋白质的加工工艺 6.1 大豆蛋白质加工工艺 6.2 豌豆蛋白质的提取、性质与应用 6.3 其他豆类蛋白质的提取、性质与应用 第7章 油料蛋白质加工工艺 7.1 花生蛋白质加工工艺 7.2 菜籽蛋白质加工工艺 7.3 棉籽蛋白质加工工艺 7.4 其他油料蛋白质的加工工艺 第8章 谷物蛋白质加工工艺 8.1 小麦蛋白质加工工艺 8.2 玉米蛋白质加工工艺 8.3 大米蛋白质加工工艺 8.4 其他谷物蛋白质加工工艺 第9章 畜禽类产品蛋白质加工工艺 9.1 肉类蛋白质的性质与应用 9.2 奶类蛋白质加工工艺 9.3 蛋类蛋白质 第10章 水产蛋白质加工工艺 10.1 概述 10.2 水产蛋白质的组成和结构 10.3 水产蛋白质的营养和功能特性 10.4 水产蛋白质的加工 第11章 其他蛋白质加工工艺 11.1 藻类蛋白质加工工艺 11.2 叶蛋白加工工艺 第三篇 蛋白质标准及分析方法 第12章 蛋白质产品质量标准和分析方法 12.1 蛋白质质量标准 12.2 蛋白质的定量分析 12.3 蛋白质的定性分析 12.4 其他标准分析方法 参考文献

## <<蛋白质化学与工艺>>

### 编辑推荐

陈复生编著的《蛋白质化学与工艺(普通高等教育食品类专业十二五规划教材)》系统全面介绍了蛋白质化学与工艺相关知识,本书可以作为高等院校食品科学、农产品加工与储藏、粮食工程、食品工程、食品安全等专业本科生、研究生的教材,也可以作为粮油、食品、农业、商业、轻工等相关领域科研以及生产部门技术人员的参考用书。

<<蛋白质化学与工艺>>

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>