

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787122030269

10位ISBN编号：7122030261

出版时间：2008-8

出版时间：程云燕、麻文胜 化学工业出版社 (2008-08出版)

作者：程云燕，麻文胜 著

页数：244

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>>

前言

食品化学是食品类专业的基础课程。

为适应以就业为导向的高等职业教育的要求，培养学生对食品行业各类岗位的适应性，在分析职业岗位和工作过程的基础上，本着专业基础课程为专业课程服务，基础理论以“必需、够用为度”，突出教学内容在食品工业中应用性、实践性、新颖性的原则，本教材把食品化学、食品生物化学、食品营养学等教学内容进行了整合，充分体现了基础知识在食品加工、储藏过程中的应用，同时还特别注意与后续工艺类、检验类课程的衔接，使整合后的食品化学呈现了综合化、平台化的特点。

本教材由理论知识部分和实验部分构成。

理论知识部分以食品成分为主要线索，融合了食品化学、生物化学、风味化学等基本知识的内容，如第二章食品酶学、第三章食品中营养成分的代谢、第四章食品色香味化学。

该部分既讲述了食品中主要的营养成分，如第一章，又讲述对食品安全有重要影响的微量成分，如第五章食品添加剂、第六章食品中的禁忌成分。

在结构上既有分述又有综述，如在第一章综合讲述食品的成分化学后，为使学生对某类食品成分呈综合的印象，编入了第七章植物性食品化学和第八章动物性食品化学。

实验部分既包括验证性实验，如淀粉的实验等，又包括了应用性的实验，如蔬菜加工中护色实验与水果酶促褐变的防止等实验，以及研究性的实验，如果蔬中维生素C在热加工中的变化。

本书由程云燕（广西职业技术学院）和麻文胜（广西职业技术学院）担任主编，由刘红梅（河南商业高等专科学校）和李梅香（济宁职业技术学院）担任副主编，参编人员有濮阳职业技术学院陶令霞，商丘职业技术学院李伟华，漯河职业技术学院帅行明、广西职业技术学院黄国宏、谭旂宁，黄河水利职业技术学院郭永，呼和浩特职业学院庞彩霞。

本书是一本适合于高职高专层次生物技术类、食品加工技术类、食品营养与检测等食品相关专业使用的教材，也可供食品相关专业技术人员参考。

由于编者水平有限，书中疏漏之处在所难免，希望广大读者批评指正。

编者2008年4月

<<食品化学>>

内容概要

食品化学是食品类专业的基础课程。

在分析职业岗位和工作过程的基础上，本着基础理论以“必需、够用”为度，本教材把食品化学、食品生物化学、食品营养学等教学内容进行重新整合，充分体现了基础知识在食品加工、储藏过程中的应用。

全书主要由理论知识部分和实验部分构成，理论知识部分是以食品成分为主要线索，包括食品的成分化学、食品酶学、食物中营养成分的代谢、食品的色香味化学、食品添加剂、食品中的禁忌成分、植物性食品化学、动物性食品化学8章内容；实验部分包括验证性实验、应用性实验、研究性实验等11个实验。

本书可作为高职高专生物技术、食品加工技术、食品营养与检测等食品相关专业的教材，也可供食品相关专业技术人员参考。

<<食品化学>>

章节摘录

插图：

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>