第一图书网, tushu007.com

<<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：9787501953721

10位ISBN编号：7501953724

出版时间：2006-7

出版时间：轻工业出版社

作者：李培青 编

页数：275

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

内容概要

《高等职业教育食品类专业系列教材：食品生物化学》内容包括：水、矿物质、糖类、脂类、核酸、蛋白质、维生素、酶等的组成、结构、性能、新陈代谢（酶与新陈代谢的关系）以及相关知识在食品专业中的应用；主要食品原料的化学组成及其易发生的生物化学变化；由食品中的天然因素和外部因素形成的食品的风味；食品添加剂和食品中的嫌忌成分；与各章内容有关的实验与实训。
《高等职业教育食品类专业系列教材：食品生物化学》适合高等职业教育食品类专业（如食品加工技术专业、食品生物技术专业、食品检验与质量控制技术专业等等）学生作教材使用。

<<食品生物化学>>

书籍目录

绪论第一章 水、矿物质第一节 水的存在与水分活度第二节 水与食品第三节 人体内水的代谢第四节 矿物质实验与实训食品灰分的测定思考与练习第二章 糖类第一节 糖类的分类、性质及其应用第二节 单糖第三节 低聚糖第四节 多糖第五节 结合糖第六节 糖类的代谢实验与实训寡糖和多糖的水解思考与练习第三章 脂类第一节 脂类的分类与存在第二节 脂肪酸的分类与各类脂肪酸简介第三节 重要的单纯脂第四节 重要的复合脂第五节 重要的衍生脂第六节 生物膜第七节 脂类的代谢实验与实训油脂氧化值的测定思考与练习第四章 核酸第一节 核酸的组成、分类与存在第二节 DNA和RNA的结构与功能简介第三节 核酸与核苷酸的主要性质及其应用第四节 核酸的代谢第五节 核酸在食品工业中的应用实验与实训酵母RNA的分离及组分鉴定思考与练习第五章 蛋白质第一节 氨基酸的结构、分类、性质与应用第二节 蛋白质的组成、分类与结构简介第三节 蛋白质的性质及其应用第四节 蛋白质的代谢第五节 几类物质代谢之间的相互关系实验与实训蛋白质的性质思考与练习第六章 维生素第一节 维生素的存在、分类、命名第二节 水溶性维生素第三节 脂溶性维生素实验与实训维生素A、维生素B1和维生素B2的定性鉴定思考与练习第七章 酶与激素第一节 酶的分类、命名与结构简介第二节 酶的生物催化作用第三节 食品中重要的酶第四节 激素第五节 物质代谢的调节 与控制实验与实训温度对酶活力的影响思考与练习第八章 主要食品原料的化学组成及其易发生的生物化学变化第一节 主要动物性食品原料的化学组成第二节 主要植物性食品原料的化学组成第三节 食用菌类食品原料第四节 动物屠宰后组织的僵直与成熟第五节 肉在煮制时的变化第六节 果蔬在成熟及采收后的变化特点实验与实训动植物组织中糖、脂肪、蛋白质的鉴定思考与练习第九章 食品风味化学基础第一节 食品风味概述第二节 食品中的色素第三节 食品中嗅觉物质的形成第四节 食品的香气第五节 味感的分类及影响因素第六节 各种味感及其呈味物质第七节 食品加工中味感的调配实验与实训植物叶绿体色素的提取、分离(纸层析法)及理化性质测定思考与练习第十章 食品添加剂与食品中的嫌忌成分第一节 食品添加剂的定义、分类与一般要求第二节 着色剂、护色剂、漂白剂第三节 香料、香精第四节 调味剂第五节 膨松剂第六节 增稠剂第七节 乳化剂第八节 营养强化剂第九节 抗氧化剂第十节 防腐剂第十一节 食品酶制剂第十二节 食品中的异味第十三节 动物性食品中的毒素第十四节 植物性和食用菌类食品中的毒素第十五节 食品加工和贮藏过程中产生的毒素实验与实训根据要求设计并做实验思考与练习参考文献

编辑推荐

本书内容包括：水、矿物质、糖类、脂类、核酸、蛋白质、维生素、酶等的组成、结构、性能、新陈代谢(酶与新陈代谢的关系)以及相关知识在食品专业中的应用；主要食品原料的化学组成及其易发生的生物化学变化；由食品中的天然因素和外部因素形成的食品的风味；食品添加剂和食品中的嫌忌成分；与各章内容有关的实验与实训。
本书适合高等职业教育食品类专业(如食品加工技术专业、食品生物技术专业、食品检验与质量控制技术专业等等)学生作教材使用。

第一图书网, tushu007.com

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