

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787502593766

10位ISBN编号：7502593764

出版时间：2007-8

出版单位：化学工业

作者：汪东风 编

页数：306

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>>

内容概要

食品化学是食品科学与工程学科的专业基础课。

本书系统地阐述了食品化学的基础理论，主要内容包括水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、酶、维生素与矿质元素、食品色素和着色剂、食品风味、食品添加剂及食品中有害成分。

本书的编写力求系统性和科学性的统一，并紧密联系实际应用和食品化学最新的研究成果与前沿技术，精简了与基础生物化学重复的部分，相应增加了食品中有害成分化学内容，同时，配有实验教材、例题习题参考书和多媒体课件，方便教学使用。

本书可作为食品科学的专业基础课教材，也可供相关专业科研及工程技术人员参考。

<<食品化学>>

书籍目录

- 第1章 绪论
 - 1.1 食品化学的概念及发展简史
 - 1.2 食品化学在食品科学与工程学科中的地位
 - 1.3 食品化学的研究方法
- 第2章 水分
 - 2.1 水和冰的物理特性
 - 2.2 食品中水的存在状态
 - 2.3 水分活度
 - 2.4 水分的吸着等温线
 - 2.5 水分活度与食品稳定性
 - 2.6 冰在食品稳定性中的作用
 - 2.7 分子流动性与食品稳定性
- 第3章 碳水化合物
 - 3.1 概述
 - 3.2 碳水化合物的理化性质及食品功能性
 - 3.3 食品中的重要低聚糖和多糖
 - 3.4 膳食纤维
- 第4章 脂类
 - 4.1 概述
 - 4.2 脂类的物理性质
 - 4.3 脂类的化学性质
- 第5章 蛋白质
 - 5.1 氨基酸和蛋白质的物理化学性质
 - 5.2 蛋白质的结构
 - 5.3 蛋白质的分类
 - 5.4 蛋白质的变性
 - 5.5 蛋白质的功能性质
 - 5.6 食品蛋白质原料特性及新型蛋白质开发
 - 5.7 蛋白质的营养及安全性
 - 5.8 蛋白质在食品加工和储藏中的变化
 - 5.9 蛋白质对色香味的影响
- 第6章 酶
 - 6.1 概述
 - 6.2 影响酶催化反应的因素
 - 6.3 酶在食品加工及保鲜中的作用
 - 6.4 酶与食品质量的关系
 - 6.5 固定化酶在食品工业上的应用
- 第7章 维生素与矿质元素
 - 7.1 概述
 - 7.2 影响食品中维生素含量的因素
 - 7.3 食品中的维生素
 - 7.4 食品中的矿质元素
- 第8章 食品色素和着色剂
 - 8.1 概述
 - 8.2 食品中原有的色素

<<食品化学>>

- 8.3 食品中添加的着色剂
- 第9章 食品风味
 - 9.1 食品中的呈味物质
 - 9.2 食品中的风味成分
 - 9.3 风味化合物的形成途径
- 第10章 食品添加剂
 - 10.1 概述
 - 10.2 常用非天然食品添加剂
 - 10.3 常用天然食品添加剂
- 第11章 食品中有害成分
 - 11.1 内源性有害成分
 - 11.2 外源性有害成分
 - 11.3 食品中抗营养素
 - 11.4 加工及储藏中产生的有毒、有害成分
- 附录 刊载与食品化学内容相关的主要英文期刊简介
- 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>