第一图书网, tushu007.com

<<水产品化学>>

图书基本信息

书名：<<水产品化学>>

13位ISBN编号：9787502596101

10位ISBN编号：7502596100

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：李兆杰 编

页数：224

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

本书重点阐述了水产品(主要是鱼贝类)原料成分的化学、生物化学特性及其在加工、贮藏过程中的变化，为水产品新产品的开发奠定理论基础。
全书共分10章，分别介绍了水产品的一般成分及其变化、水产品蛋白质及其加工特性、水产品脂质、水产品多糖、维生素及矿物质、水产品的色香味化学、鱼贝类浸出物成分及其变化、水产品酶学、水产品中的活性成分及水产品中的有毒物质。
本书可作为水产品加工与贮藏工程专业的研究生和本科生的参考教材，也可为从事水产品加工与开发的同仁提供参考。

<<水产品化学>>

书籍目录

第1章　水产品原料的一般成分1.1　鱼贝类肌肉的一般化学组成1.2　各种因素引起的鱼贝类一般成分的变化1.2.1　天然鱼贝类与养殖鱼贝类的差异1.2.2　鱼贝类不同部位的差异1.2.3　鱼贝类一般成分的季节性变化1.2.4　鱼贝类一般成分随年龄的变化1.3　藻类的一般成分1.3.1　藻类的一般成分1.3.2　海藻一般成分的季节性变化参考文献第2章　蛋白质化学2.1　蛋白质概述2.1.1　肽键结构2.1.2　非共价键结构2.1.3　蛋白质的高级结构2.2　肌肉蛋白质2.2.1　肌肉的结构2.2.2　肌肉蛋白质的组成2.3　胶原蛋白2.3.1　胶原的形成、结构及种类2.3.2　鱼类的胶原2.3.3　无脊椎动物的胶原2.3.4　胶原及胶原肽的活性2.4　蛋白质在加工贮藏过程中的变化2.4.1　热变性2.4.2　冷冻变性及其防止2.4.3　鱼类的死后僵直参考文献第3章　脂质3.1　脂质成分3.1.1　甘油三酯3.1.2　磷脂质　3.1.3　蜡酯　3.1.4　二酰甘油醚　3.1.5　烃类及固醇3.2　脂质的氧化与水解　3.2.1　油烧3.2.2　低温贮藏与氧化3.2.3　贮藏与水解3.3　水产品中特殊脂质3.3.1　EPA和DHA3.3.2　角鲨烯参考文献第4章　碳水化合物化学4.1　褐藻胶4.1.1　结构特点4.1.2　原藻及原藻中褐藻胶含量变化4.1.3　理化性质4.2　琼胶4.2.1　琼胶产量、质量随各影响因素的变化4.2.2　化学组成4.2.3　理化性质4.3　卡拉胶4.3.1　结构特点4.3.2　理化性质4.4　壳聚糖4.4.1　结构特点4.4.2　存在状态4.4.3　理化性质4.5　褐藻糖胶4.5.1　结构特点4.5.2　原藻及原藻中褐藻糖胶的含量变化4.5.3　理化性质4.6　低聚糖的制备方法4.6.1　酸降解法4.6.2　氧化降解法4.6.3　电离辐射法4.6.4　非电离辐射降解4.6.5　酶法降解4.7　多糖的功能及其利用……第5章　维生素与矿物质第6章　浸出物成分及其变化第7章　色香味化学第8章　酶化学第9章　活性成分第10章　水产品中的有毒成分

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