

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787562933656

10位ISBN编号：7562933650

出版时间：2011-8

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：孙延春

页数：243

字数：406000

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

孙延春、方北曙主编的《食品化学》理论教学部分包括三个方面的内容：食品主要结构和营养功能组分；影响食品品质的重要物质；食品添加剂。

这些内容主要通过十章来分别阐述，包括：食品中的水分，食品中的矿物质，食品中的糖类，食品中的脂类，食品中的蛋白质，食品和酶，维生素，食品的色、香、味，食品中的禁忌成分，食品添加剂。

实验教学部分则包括了十三个实验，分散于相应章节之后。

《食品化学》可作为高职高专生物类、食品类等专业的教学用书，也可作为相关专业人员、教师、学生的参考用书。

<<食品化学>>

书籍目录

绪论

第一章 食品中的水分

第二章 食品中的矿物质

第三章 食品中的糖类

第四章 食品中的脂类

第五章 食品中的蛋白质

第六章 食品和酶

第七章 维生素

第八章 食品的色、香、味

第九章 食品中的禁忌成分

第十章 食品添加剂

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>