

<<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：9787564503116

10位ISBN编号：7564503114

出版时间：2011-2

出版时间：郑州大学出版社

作者：陈晓平 编

页数：399

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>

## <<食品生物化学>>

### 内容概要

《食品生物化学》内容包括食品主要营养成分化学、食品加工储藏中的生物化学、物质代谢和能量代谢、现代食品生物化学实用技术等4个部分，共分10章。

一方面强化作为教材需要学生掌握的基本理论，另一方面力求反映本领域的最新发展和动态，在内容上增加了一些物质代谢紊乱的典型病例，如糖尿病、脂肪肝等。

由于现代食品生物化学与实践的结合越来越紧密，《食品生物化学》增加了现代食品生物化学实用技术等实用内容，为求满足多方面的需求。

《食品生物化学》可作为食品科学及其相关学科的各相关专业零科学学生教材，亦可作为食品领域相关专业的各类研究生、科研和生产一线的科技人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品生物化学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第1章 绪论1.1 生物化学的起源与发展1.2 生物化学发展大事记1.3 食品生物化学概念和内容
- 第2章 食品主要营养成分2.1 水2.2 糖类物质2.3 脂类物质与生物膜2.4 蛋白质2.5 酶与维生素2.6 核酸第3章 食品加工储藏中的生物化学3.1 蛋白质的功能特性及其在食品加工中的应用3.2 食品的变色作用3.3 采后植物性原料的代谢活动3.4 宰后动物组织的生物化学3.5 风味物质形成的生物化学第4章 生物氧化4.1 生物氧化概述4.2 呼吸链4.3 氧化磷酸化4.4 其他末端氧化酶系统第5章 糖类代谢5.1 糖和糖代谢与生命活动的关系5.2 糖的分解代谢5.3 糖的合成代谢5.4 糖代谢各途径之间的关系5.5 糖代谢紊乱第6章 脂类代谢6.1 脂类的消化与吸收6.2 甘油三酯代谢6.3 磷脂的代谢6.4 胆固醇代谢6.5 血浆脂蛋白代谢6.6 脂类代谢调节与脂类代谢紊乱第7章 氨基酸代谢7.1 蛋白质的降解7.2 氨基酸主要代谢途径概述7.3 氨基酸的分解代谢7.4 氨基酸的合成代谢第8章 核酸代谢与蛋白质生物合成8.1 核酸的分解代谢8.2 核苷酸的合成代谢8.3 脱氧核糖核苷酸的合成8.4 核苷二磷酸和核苷三磷酸的合成8.5 核酸的生物合成8.6 蛋白质的生物合成第9章 代谢相互关系与调控9.1 生物体内物质代谢的特点9.2 代谢途径的相互联系9.3 器官间的代谢联系9.4 代谢调节第10章 现代食品生物化学实用技术10.1 生物传感器分析技术及其在食品科学中的应用10.2 免疫分析技术及其在食品中的应用10.3 基因分析技术及其在食品中的应用参考文献

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>