

图书基本信息

书名：<<大豆贮藏化合物合成代谢及其遗传改良>>

13位ISBN编号：9787802337992

10位ISBN编号：7802337992

出版时间：2009-2

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：岳爱琴

页数：166

字数：150000

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

本书对大豆种子中的贮藏化合物进行了概述；对大豆种子中对人类具有重要营养价值和生物活性的贮藏化合物蛋白质、脂肪、异黄酮的组成、分布和遗传规律及其育种进行了介绍，并对蛋白质、脂肪和异黄酮的合成代谢途径及基因工程改良进行了阐述。

第一章大豆中营养物质与生物活性物质概述 第二章大豆贮藏蛋白合成代谢及其遗传改良 第三章大豆脂肪酸合成代谢及其遗传改良 第四章大豆异黄酮合成代谢及其遗传改良

作者简介

岳爱琴，女，1975年出生于山西省交城县。
1998年毕业于山西农业大学，2001年获得作物遗传育种专业硕士学位，同年到山西农业大学工作，目前正在攻读作物遗传育种博士学位。
工作以来一直从事大豆遗传育种研究工作，参与国审定品种“晋大53”、山西省审定品种“晋大73”、“晋大74”新品种的培育。
现正在主持山西省青年科技研究基金项目1项，参加国家自然科学基金、山西省科技攻关、山西省自然科学基金等多项科研项目。
在《植物生理与分子生物学报》、《中国生物化学与分子生物学报》、《华北农学报》等学术期刊发表论文10余篇。

书籍目录

第一章 大豆中营养物质与生物活性物质概述 第一节 大豆中的营养物质 第二节 大豆中的生物活性物质
第二章 大豆贮藏蛋白合成代谢及其遗传改良 第一节 大豆蛋白质概述 第二节 大豆蛋白质的积累 第三节 大豆蛋白质的遗传 第四节 大豆蛋白质含量与品质育种 第五节 基因工程改良大豆蛋白质
第三章 大豆脂肪酸合成代谢及其遗传改良 第一节 大豆脂肪酸的类型及其对人类的作用 第二节 不同大豆品种脂肪酸含量积累的变化 第三节 大豆油分含量和脂肪酸含量的遗传 第四节 提高油分含量及其品质育种 第五节 大豆的代谢工程育种
第四章 大豆异黄酮合成代谢及其遗传改良 第一节 大豆异黄酮的组成、分布和影响因素 第二节 大豆异黄酮含量的影响因素 第三节 大豆异黄酮的遗传 第四节 大豆异黄酮育种 第五节 大豆异黄酮的基因工程育种参考文献

章节摘录

第一章 大豆中营养物质与生物活性物质概述 第一节 大豆中的营养物质 大豆中含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐和微量元素以及维生素，但是含量和比例同其他粮食、豆类相比是有区别的。

一、大豆蛋白质 大豆是蛋白质含量最丰富的植物之一，含量为40%以上。大豆中的蛋白质含量不仅高，而且质量也好，即营养价值高。

大豆蛋白质具有多种加工性能，如乳化性、吸油性、吸水性、持水性、凝胶性和发泡性等。

二、大豆脂肪 大豆脂肪是存在于种子之中的由脂肪酸与甘油所形成的脂类，含量为20%左右。

构成大豆脂肪的脂肪酸种类虽然很多，但是多是不饱和脂肪酸，达80%以上，其中包括亚油酸（linolicacid）、亚麻油酸（leinolenicacind），在营养学上称这两种不饱和脂肪酸为必需脂肪酸（essentialacid）。

大豆脂肪不仅有较高的营养价值，而且对大豆的风味、口感等方面也有很大的影响，豆腐、豆乳中都必须含有一定量的脂肪，才能使口感滑润和细腻，有香气，否则会感到粗糙和口涩。

三、大豆中的碳水化合物 大豆中的碳水化合物含量约为25%，其组成比较复杂，主要成分为蔗糖、棉子糖、水苏糖、毛蕊花糖等低糖类和阿拉伯半乳聚糖等多糖类，成熟的大豆中淀粉很少，为0.4%~0.9%。

大豆中的碳水化合物除蔗糖和淀粉外，其余均不能被人体利用，因此认为大豆中的碳水化合物不能称为人体需要的主要营养物质。

.....

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>