第一图书网, tushu007.com

<<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：9787111331650

10位ISBN编号：7111331656

出版时间：2011-4

出版时间：机械工业出版社

作者：彭志宏 等 著

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

第一图书网, tushu007.com

<<食品生物化学>>

内容概要

《食品生物化学》作为国家示范性高职高专院校建设项目成果教材，以食品工业生产所需知识为核心，对食品生物化学的基础理论、习题、技能训练、拓展知识等进行了全面和系统的介绍，全书包括绪论、水及矿物质与食品加工、糖类与食品加工、脂类与食品加工、蛋白质与食品加工、维生素与食品加工、核酸与食品加工、酶与食品加工、食品中营养成分的代谢、色香味物质与食品加工、食品添加剂与食品加工。

《食品生物化学》可作为高职高专食品类专业的教学用书，也可供相关专业师生、食品行业人员阅读和参考。

第一图书网, tushu007.com

<<食品生物化学>>

书籍目录

序前言绪论第一节　食品生物化学的概念及组成第二节　食品生物化学的研究对象和内容第三节　食品生物化学在食品工业中的地位和作用习题第一章　水及矿物质与食品加工第一节　水第二节矿物质习题技能训练拓展知识第二章　糖类与食品加工第一节　概述第二节　糖的结构与性质第三节　糖类及其衍生物在食品中的应用习题技能训练拓展知识第三章　脂类与食品加工第一节　概述第二节　脂肪第三节　类脂及其应用第四节　油脂的加工习题技能训练拓展知识第四章　蛋白质与食品加工第一节　概述第二节氨基酸第三节　蛋白质的结构第四节　蛋白质的性质第五节　蛋白质在食品加工贮藏中的变化习题技能训练拓展知识第五章　维生素与食品加工第一节　概述第二节　脂溶性维生素第三节　水溶性维生素第四节　维生素在食品贮藏与加工中的损失习题技能训练拓展餃识第六章　核酸与食品加工第一节　概述第二节　核酸的化学组成第三节　核酸的结构第四节　核酸的性质第五节　核酸在食品中的应用习题技能训练拓展知识第七章　酶与食品加工；第一节　概述第二节　酶的命名和分类第三节　酶的作用机理第四节　影响酶作用的因素……第八章　食品中营养成分的代谢第九章　色香味物质与食品加工第十章　食品添加剂与食品加工参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<食品生物化学>>

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