

<<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：9787501946792

10位ISBN编号：7501946795

出版时间：2005-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘用成 编

页数：378

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

本书是为高职高专食品生物专业编写的教科书，也可作相应中职学生及成人教育的教材，亦可供相关专业的师生、食品生物行业的科技工作者参考。

食品行业涵盖了食品制造与加工业（粮食、植物油、屠宰和肉类、蛋品、乳品、水产品六个加工业和制糖、罐头食品、糕点、糖果、食品添加剂、调味品和其它七个制造业），饮料制造业（饮料酒、酒精、无酒精饮料、茶、其它饮料五个制造业），烟草加工业（烟草复烤业、卷烟制造业、其它烟草加工业三个）以及盐业（海盐业、湖盐业、井盐业、矿盐业四个）四大类二十五个中等行业。

这也是人们常称谓的“大食品”概念。

事实上，我国现行的食品企业，或为综合利用原料，或为更广地开拓市场，往往在一个企业中生产有分属不同行业的几个不同产品，如有的制糖企业，常利用下脚料生产酒精。

有的饮料企业，既生产碳酸饮料，也生产果汁饮料，发酵乳饮料，甚至也生产罐头。

这就要求食品专业的学生有较宽的专业基础知识来满足企业对人才的要求。

鉴于食品生物行业上述实际情况，本教材企图尝试从“大食品”的角度出发，以人和食物的关系为中心，扼要阐述食品生物化学的基本知识与理论，以及与食品质量、食品加工与制造、食品贮藏保鲜、发酵等有关的化学与生物化学常识，以适应企业对人才专业面拓宽的要求。

本书讲述了以下几个主要问题：静态生物化学；动态生物化学；细胞生物化学；新鲜食物组织生物化学；食品加工生物化学；食品风味化学；食品添加剂化学；食品安全化学以及生物工程。

生物工程是20世纪后半期国际上突飞猛进的技术领域之一。

对食品生物行业的发展提供了前所未有的动力。

本书虽对生物工程只作了非常简单的介绍，且是以阅读材料形式提供给学生，但可以大大地拓展同学们的知识视野，了解食品科学发展的一些前沿领域。

本书编写了十二项食品生化实验，力求通过这些实验培养学生的动手能力以及分析问题和解决问题的能力。

<<食品生物化学>>

书籍目录

绪论 一、食品的概念及化学组成 二、食品生物化学的研究对象和内容 三、食品生物化学在食品生物行业中的地位和作用 四、食品生物化学的学习方法第一章 食品成分化学 第一节 糖类 一、单糖 二、寡糖(低聚糖) 三、多糖 第二节 脂类 一、脂类的概念及分类 二、脂肪的结构与种类 三、脂肪酸 四、脂肪的理化性质 五、磷脂 第三节 蛋白质 一、蛋白质的化学组成 二、氨基酸 三、蛋白质的结构与分类 四、蛋白质的主要性质 第四节 核酸 一、核酸的种类、存在、生物学功能 二、核酸的化学组成与结构 三、核酸的理化性质 第五节 维生素 一、脂溶性维生素 二、水溶性维生素 第六节 水 一、水在生物体内的含量和作用 二、水与食品的关系及水在食品中的状态 三、水分活度 第七节 矿物质 一、矿物质营养对人体的作用 二、影响矿物质营养吸收的因素 三、食品中重要矿物质元素的存在及作用 本章小结 思考题第二章 酶 第一节 酶的化学本质及作用特点与分类 一、酶的化学本质及组成 二、酶的作用特点 三、酶的分类 第二节 酶的作用机理 一、酶的催化作用与活化能 二、中间产物理论 三、酶的活性中心 第三节 影响酶促反应速度的因素 一、酶浓度对酶促反应的影响 二、底物浓度对酶促反应的影响 三、温度对酶促反应的影响 四、pH对酶促反应的影响 五、活化剂对酶促反应的影响 六、抑制剂对酶促反应的影响 第四节 调节酶、诱导酶 一、调节酶 二、诱导酶 第五节 酶的提取及活力测定 一、酶的分离提取.....第三章 细胞生物学基础第四章 新陈代谢第五章 新鲜食物组织生物化学第六章 主要食物成分的加工化学第七章 食品风味化学第八章 食品添加剂第九章 食品安全第十章 食品生物化学实验指导主要参考资料

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>