

<<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：9787501965120

10位ISBN编号：7501965129

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杜克生 主编

页数：290

字数：371000

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

党的十六大以来，党中央国务院从全面落实科学发展观和构建社会主义和谐社会的战略高度，坚持优先发展教育，大力实施科教兴国战略和人才强国战略，把职业教育作为经济社会发展的重要基础和教育工作战略重点，出台了一系列加快发展职业教育的政策，采取了一系列加快发展职业教育的措施，推动我国职业教育进入了一个新的发展阶段。

就目前中等职业教育的规模来看，已经占到了我们国家高中阶段教育总体规模的一半。

同时，我们在改革和发展职业教育的思路方面越来越清晰。

一是，我们明确要发展中国特色的职业教育，要走中国特色职业教育发展之路；二是，我们明确以服务为宗旨，以就业为导向的办学方针；三是，我们现在正在推进工学结合、校企合作的人才培养模式；四是，在教育教学方面，我们提到“两加强”：加强学生的职业道德教育、加强学生的职业技能训练培养。

为了适应这种形势，中国轻工业出版社于2007年5月在广州召开了“全国中等职业教育食品类专业教学暨教材建设研讨会”，与会代表交流了目前食品类专业教学中存在的问题，提出了新形势下食品类专业教材编写的思路。

经过会上和会下反复的沟通，确定了需要重新编写的食品类专业“中等职业教育规划教材”名称及其目录。

这一套教材的特点是：1. 进行了课程的整合，比如将食品化学、食品生物化学和高中的有机化学、无机化学知识整合为《食品生物化学》，使学生在初中“化学”、“生物”课程的基础上，也能理解食品生物化学的内容。

2. 注意了各门课程内容的衔接，尽量使各门教材的内容不出现重复。

3. 根据中职学生的特点进行了理论知识的压缩，争取以浅显易懂的文字将紧跟科技发展的专业知识传授给学生。

4. 注重学生职业技能的训练和培养，每门教材中均安排大量实验和实训。

这样，本套教材就在大大压缩课时数的基础上，仍然保持了专业知识结构的完整性。

本书是食品类专业“中等职业教育规划教材”中的一本。

作为基础课教材，本书以食品及其原料的化学组成为主线，在初中“化学”和“生物学”的基础上，安排了以下四个单元的内容。

<<食品生物化学>>

书籍目录

绪言第一章 水 第一节 食品及其原料中的水 第二节 水分活度 第三节 水在人体内的代谢 学习目标 思考与练习 实验或实训第二章 矿物质 第一节 矿物质的分类与存在 第二节 矿物质的性质及其对食品品质的影响 第三节 矿物质的一般代谢过程 第四节 重要的矿物质 学习目标 思考与练习 实验或实训第三章 有关有机物的基础知识 第一节 有机物的组成、结构与性质特点 第二节 有机物的分类 第三节 有机物的命名 第四节 食品中的乙醇 学习目标 思考与练习 实验或实训第四章 脂类 第一节 酯与脂的形成、脂肪酸与丙三醇 第二节 脂类的分类与存在 第三节 食用油脂 第四节 类脂 第五节 脂类的代谢 学习目标 思考与练习 实验或实训第五章 糖类 第一节 糖类的概念、分类和存在 第二节 糖类的性质及其应用 第三节 重要的单糖 第四节 重要的低聚糖 第五节 重要的多糖 第六节 重要的衍生糖 第七节 重要的结合糖 第八节 糖类的代谢 学习目标 思考与练习 实验或实训第六章 核酸 第一节 核酸的分类、存在与组成 第二节 DNA和RNA的结构与功能 第三节 核酸与核苷酸的主要性质及其应用 第四节 核酸在食品工业中的应用 第五节 核酸的代谢 学习目标 思考与练习 实验或实训第七章 蛋白质 第一节 氨基酸 第二节 蛋白质的组成、分类和结构 第三节 食品原料中的蛋白质 第四节 蛋白质的性质及其应用 第五节 蛋白质与食品的加工和储藏 第六节 蛋白质的代谢 第七节 几类物质代谢之间的相互关系 学习目标 思考与练习 实验或实训第八章 酶和流毒 第九章 维生素类第十章 主要食品原料的一般化学组成与组织变化特点第十一章 食品添加剂第十二章 食品的色、香、味参考书目

<<食品生物化学>>

章节摘录

第一章 水 家在学习了本章以后进行更加深入的思考。

本章主要学习：水（moisture content）在生物组织和食品中的存在与分类及不同存在状态的水对食品品质的影响；表示水在生物组织和食品中活性的水分活度及其对食品品质的影响；有关的新陈代谢基础知识与水在人体内的代谢。

第一节 食品及其原料中的水 一、食品及其原料中水的存在状态 像本章“引言”中所说的那样，“作为食品及其动植物与食用菌原料中的成分，水几乎无处不在”，不仅如此，水在许多食品及其原料中的含量也是很高的。

例如，新鲜的食用菌通常含水量在85%~95%；新鲜的蔬菜、水果中水分含量大都在70%~90%，即使是干水果，水分含量一般也在20%以上；肉中含量最多的组成成分也是水，畜禽肉类中水分的含量可以达到45%~85%。

新鲜的动植物组织和许多食品中的水分，在切开时一般都不会大量流失，这是因为它们中的水分有些是自由的，有些则通过一定的作用力被其他成分所结合。

具体地讲，生物组织与食品中的水以游离态、凝胶态、水合态、表面吸附态等状态存在。

1. 游离态 相对自由地存在于细胞质、细胞膜、细胞间隙、任何组织的循环液以及食品的组织结构中的水分状态，称为水的游离态。

2. 凝胶态 吸收于细微的纤维与薄膜中，不能自由流动的水称之为凝胶态。例如，动物皮肤、植物仙人掌中的水大多处于凝胶态。

<<食品生物化学>>

编辑推荐

《食品生物化学》对典型物质的汉语名称都给出了相应的英语名称；在相应位置穿插安排了许多[知识拓展]、[复习与回顾]、[思考与讨论]；在每章最后都安排了形式多样、内容广泛的“思考与练习”、“实验或实训”。

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>