

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787501989454

10位ISBN编号：7501989451

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨玉红

页数：302

字数：398000

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>

## &lt;&lt;食品化学&gt;&gt;

## 内容概要

食品化学是食品科学的一个重要组成部分,近年来,随着科学技术的不断发展,研究领域也随之更为广泛,它的地位和作用越来越显著。

目前,高等职业教育步入了一个快速发展时期,其主要目标是培养生产和管理第一线的高端技能型人才,要求学生应在具备必要的基础理论知识和专业知识的基础上,重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能。

为此,我们认真参阅了许多国内外食品化学方面的资料,并结合各位编者多年的教学、科研及生产实践经验,紧密围绕食品工业生产所需知识编写。

所述理论知识以“必需、够用”为度,侧重于系统性、应用性和可操作性,突出对技能型人才的教学和培养;时刻注意把握科学性、先进性和实用性原则;选取经过检验确认正确,又能代表本学科发展方向,食品类专业必需且符合“高职”层次教学要求的相关内容编入教材;结论性的知识既简单讲明原因,又让学生知道如何在食品专业中应用。

全书共十四章,包括绪论、水分、矿物质、蛋白质、糖类、脂类、维生素、酶、食品中的天然色素、食品的风味物质、食品中的天然活性成分、食品添加剂、食品中的禁忌成分和技能训练。

## <<食品化学>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

##### 第一节 食品的化学组成与分类

###### 一、食品的化学组成

###### 二、食品的分类

##### 第二节 食品化学研究的内容

###### 一、食品的品质特性

###### 二、影响食品品质特性的化学反应

###### 三、食品化学反应的控制条件

##### 第三节 食品中主要的化学变化

###### 一、食品主要成分的反应

###### 二、食品活性成分的反应

##### 第四节 食品化学在食品工业技术发展中的作用

#### 第二章 水分

##### 第一节 概述

###### 一、水在生物体中的含量及作用

###### 二、食品中水的功能

###### 三、食品中水的存在状态

##### 第二节 水分活度和等温吸湿曲线

###### 一、水分活度的定义

###### 二、水分活度与温度的关系

.....

#### 第三章 矿物质

#### 第四章 蛋白质

#### 第五章 粮类

#### 第六章 脂类

#### 第七章 维生素

#### 第八章 酶

.....

## <<食品化学>>

### 编辑推荐

《食品化学》共十四章，包括绪论、水分、矿物质、蛋白质、糖类、脂类、维生素、酶、食品中的天然色素、食品的风味物质、食品中的天然活性成分、食品添加剂、食品中的禁忌成分和技能训练。

本教材可作为高等职业院校食品类专业、生物技术类专业、农产品加工专业的教学用书，也适合食品行业的科研、加工、培训人员参考。

本教材由杨玉红主编。

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>