

<<生物技术与食品加工>>

图书基本信息

书名：<<生物技术与食品加工>>

13位ISBN编号：9787502565404

10位ISBN编号：750256540X

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：张柏林

页数：265

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>

<<生物技术与食品加工>>

内容概要

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本。

本书从食品加工工艺、下脚料处理、贮藏保鲜、品质检测和新型食品添加剂的开发等角度入手,介绍了基因工程、细胞工程、酶工程、发酵工程在其中的应用,着重于食品加工各个环节中生物技术的引入,为读者开阔思路,增加解决问题的能力。

同时本书还注重引入最新研究结果,为读者提供最前沿的研究动态,包括研究现状、存在问题等。

本书可供食品、营养、医药、卫生、生化等领域的科研人员、生产管理人员参考,也可供大专院校相关专业师生参考。

<<生物技术与食品加工>>

书籍目录

第一章 生物技术在食品加工工艺中的应用 第一节 基因工程在食品加工工艺中的应用 一、改造食品原材料,改善食品品质和加工特性 二、利用基因工程菌株改善发酵食品品质和风味 三、酶制剂的生产和改良 四、乳酸菌遗传和生物技术特性改良 五、食品加工工艺的改良 第二节 酶工程在食品加工工艺中的应用 一、制糖工业 二、酒精饮料 三、在蛋白制品加工方面的应用 四、乳品工业 五、肉类和鱼类加工 六、蛋品加工 七、面包烘焙与食品制造 八、谷类食品发酵 九、醋 第三节 细胞工程在食品加工工艺中的应用 一、细胞工程在氨基酸生产菌育种中的应用 二、细胞工程在酶制剂生产菌育种中的应用 三、细胞工程在酵母菌育种中的应用 四、细胞工程在酱油曲霉菌育种中的应用 五、细胞工程在肉类工业中的应用 第四节 发酵工程在食品加工工艺中的应用 一、高活性干酵母的生产及其应用 二、黄原胶的发酵生产 三、结冷胶的发酵生产 四、茁霉多糖的发酵生产 第二章 生物技术在食品下脚料综合利用中的应用 第一节 生物技术在果蔬综合利用中的应用 一、概述 二、有机酸的提取--发酵法提取柠檬酸 三、葡萄皮渣生产白兰地 四、果渣制醋 五、生产乙醇 六、生产甲烷 七、果蔬下脚料的系统利用 八、生产单细胞蛋白饲料 第二节 生物技术在肉制品加工综合利用中的应用 一、概述 二、畜禽血液的处理 三、畜禽粪便的处理 四、肉类加工废水的处理 第三节 生物技术在粮油综合利用中的应用 一、淀粉类副产品的综合利用 二、纤维素类产品的综合利用 三、油脂类产品的综合利用 第三章 生物技术在食品贮藏保鲜中的应用 第一节 生物技术在食品保鲜中的应用 一、利用葡萄糖氧化酶保鲜 二、利用溶菌酶保鲜 三、生物防治在果蔬保鲜上的应用 四、利用遗传基因进行保鲜 第二节 生物技术在食品贮存过程中的应用 第三节 其他生物技术的应用 一、生物保鲜液膜对草莓常温保鲜 二、生物保鲜液常温荔枝保鲜 第四节 农产品贮藏保鲜技术存在的问题及发展趋势 第四章 生物技术在食品品质检测中的应用 第一节 酶电极的应用 一、酶电极的概述 二、酶电极在食品检验中的应用 第二节 DNA指纹技术的应用 一、核酸指纹 二、应用 第三节 PCR技术的应用 一、聚合酶链反应的原理 二、PCR的反应条件 三、Taq DNA聚合酶与PCR扩增的精确性 四、PCR的模板 五、PCR的引物 六、应用 第四节 SSCP技术的应用 一、PCR-SSCP技术的基本原理 二、PCR-SSCP技术的改进和完善 三、PCR-SSCP技术的应用 第五章 生物技术在食品添加剂开发中的应用 第一节 生物技术在天然香料香精生产中的应用 一、前言 二、基因工程技术在天然香料香精生产中的应用 三、植物细胞工程技术在天然香料香精生产中的应用 四、酶工程技术在天然香料香精生产中的应用 五、微生物工程技术在天然香料香精生产中的应用 第二节 生物技术在功能肽开发中的应用 一、功能肽的概念及类别 二、生物技术在大豆肽及其他植物源肽中的应用 三、生物技术在乳源肽中的应用 四、生物技术在谷胱甘肽中的应用 五、生物技术在其他功能肽中的应用 第三节 生物技术在天然色素开发中的应用 一、天然色素的主要特点 二、天然植物色素的种类及化学结构 三、生物技术在天然色素的提取与纯化中的应用 四、天然植物食用色素开发利用中的问题及对策 第四节 生物技术在食品防腐剂开发中的应用 一、乳酸菌产生的生物防腐剂 二、纳他霉素 三、甲壳素/壳聚糖 四、溶菌酶 五、海藻糖 六、红曲色素 七、其他生物防腐剂的研究 八、发展前景 第六章 生物技术改造微生物 一、微生物代谢调节在发酵工程中的应用 二、运用途径工程手段进行化学物质的生产 三、细胞工程用于微生物改造 四、基因工程用于微生物改造 参考文献

<<生物技术与食品加工>>

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>