

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787502635435

10位ISBN编号：7502635432

出版时间：2012-2

出版时间：中国计量出版社

作者：陈福玉，叶永铭，庞彩霞 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>

<<食品化学>>

内容概要

食品化学是食品类专业的重要基础课程,本着基础理论以“必需、够用”为原则,《食品化学(食品类十二五高职高专院校规划教材)》(作者陈福玉、叶永铭、庞彩霞)充分体现了基础知识在食品加工、储藏过程中的应用。

全书内容包括食品六大营养成分(水分、碳水化合物、蛋白质、脂类、维生素、矿物质),食品色、香、味成分的结构、性质及在食品加工和储藏中的变化及其对食品品质及安全性的影响,酶和食品添加剂在食品工业中的应用。

《食品化学(食品类十二五高职高专院校规划教材)》可作为高职高专院校食品生物技术、食品加工技术、食品营养与检测等相关专业的教材,也可供从事食品生产与研究的工程技术人员参考使用。

<<食品化学>>

书籍目录

第一章 绪论

复习思考题

第二章 水分

第一节 概述

第二节 食品中水与冰的结构和性质

第三节 食品中水存在的状态

第四节 水分活度

第五节 水分活度与食品的稳定性的关系

第六节 冻藏与食品稳定性的关系

第七节 食品中水分的转移与食品稳定性

复习思考题

第三章 碳水化合物

第一节 概述

第二节 糖的理化性质及在食品加工中的应用

第三节 多糖

复习思考题

第四章 脂质

第一节 概述

第二节 脂肪的结构和组成

第三节 油脂的物理性质

第四节 油脂在加工贮藏过程的化学变化

第五节 油脂加工的化学

第六节 复合脂质及衍生脂质

复习思考题

第五章 蛋白质

第一节 概述

第二节 氨基酸

第三节 蛋白质的结构

第四节 蛋白质的理化性质

第五节 食品加工中蛋白质的变化

复习思考题

第六章 食品中的酶

第一节 概述

第二节 影响食品中酶活力的因素

第三节 食品中的酶促褐变

第四节 食品中酶的固定化

第五节 食用酶对食品质量的影响

复习思考题

第七章 维生素与矿物质

第一节 维生素概述

第二节 脂溶性维生素

第三节 水溶性维生素

第四节 维生素在食品储藏加工中的损失

第五节 矿物质

第六节 食品中重要的矿物质

<<食品化学>>

第七节 矿物质在食品加工中的损失和强化

复习思考题

第八章 色素

第一节 概述

第二节 食品中的天然色素

第三节 食品中的合成色素

复习思考题

第九章 食品风味化合物

第一节 概述

第二节 风味物质的生理学基础

第三节 食品中的基本风味

第四节 各类食品中的风味化合物

第五节 食品中香气形成的途径与调控

复习思考题

第十章 食品添加剂

第一节 概述

第二节 食品中常用的添加剂

复习思考题

第十一章 实验指导

实验一 水分含量的测定

实验二 食品水分活度的测定

实验三 果胶的提取和果酱的制备

实验四 油脂酸价的测定

实验五 氨基酸的纸色谱

实验六 蛋白质的等电点测定

实验七 果蔬维生素C含量的测定

实验八 绿色果蔬叶绿素的分离及其含量测定

主要参考文献

<<食品化学>>

编辑推荐

根据高等职业教育的特点,《十二五高职高专院校规划教材·食品类:食品化学》的编写以求精、求实、求易学的原则,参考了许多国内外食品化学及相关学科的最新专著和文献,精选教学内容,并能充分地反映食品化学领域的最新研究成果。

本书的讲授可在60—80个授课学时内调整,建议本课程在修读完无机化学、有机化学、生物化学等课程后开出。

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>