

<<食品生物化学实验>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学实验>>

13位ISBN编号：9787562336020

10位ISBN编号：7562336024

出版时间：2012-2

出版时间：华南理工大学出版社

作者：韦庆益，高建华，袁尔东 主编

页数：179

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>

<<食品生物化学实验>>

内容概要

全书分为第一部分、第二部分和附录。

第一部分介绍食品生物化学实验原理和实验技术，共三章，全面扼要地介绍了层析分离技术、电泳技术等生化实验方法的基本原理，另外还介绍了生物活性物质纯度分析方法及活性检测技术。

第二部分介绍食品生物化学实验，共两章，选编了37个实验，涵盖了糖类、脂类、酶类、蛋白质等营养成分及天然活性物质的分离制备、分析检测及功能特性研究等方法与技术。

实验内容除了单元操作之外，还增加了综合设计性实验，由浅至深地培养学生掌握更多的研究方法和技术。

本教材不仅注重加强学生基本实验方法和技能的训练，还引进了新的生化实验技术，更多的是结合食品领域相关的实验方法和手段。

附录包括实验室规则、常用数据表等，供读者参考以及学生独立完成实验。

本书可供综合性大学、师范和农林院校食品相关专业的本科生作为实验课教材，也可供相关教师及科研人员参考。

<<食品生物化学实验>>

书籍目录

第一部分 实验原理和实验技术

第一章 光谱分析实验技术

第一节 分光光度计法

第二节 荧光分光分析法

第二章 生物活性分子的分离技术

第一节 离心技术

第二节 层析技术

第三节 电泳技术

第四节 蛋白质和酶的分离纯化

第三章 活性分子及其活性检测

第一节 含量分析

第二节 生物活性的评价

第二部分 实验部分

第四章 普通实验

实验一 果胶的制备和特性测定

实验二 果胶总半乳糖醛酸和酰胺化度的测定

实验三 焦糖的制备及其性质

实验四 卵磷脂提取、鉴定及乳化特性试验

实验五 油脂过氧化物值的测定

实验六 油脂酸价的测定

实验七 蛋白质的盐析透析

实验八 氨基酸纸电泳分离鉴定

实验九 Folin-酚法测定蛋白质含量

实验十 考马斯亮蓝染料比色法测定蛋白质含量

实验十一 紫外吸收法测定蛋白质浓度

实验十二 蔗糖酶活力测定

实验十三 果蔬中过氧化物酶活力测定

实验十四 酶催化转氨基反应的纸层析鉴定

实验十五 激活剂、抑制剂、温度及pH对酶活性的影响

实验十六 酶促褐变的抑制及叶绿素的性质

实验十七 多酚酶的提取及酶抑制剂的抑制作用

第五章 综合设计性实验

第一节 酵母蔗糖酶的分离与纯化

.....

附录1 实验室规则及常用实验仪器的使用

附录2 硫酸铵饱和度变化表

附录3 缓冲溶液的配制

<<食品生物化学实验>>

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>