

<<食品酶工程>>

图书基本信息

书名：<<食品酶工程>>

13位ISBN编号：9787811179972

10位ISBN编号：7811179970

出版时间：2010-7

出版时间：中国农业大学出版社

作者：李斌，于国萍 主编

页数：432

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>

<<食品酶工程>>

内容概要

本书是全国高等学校食品类专业系列教材之一。

全书共12章，系统地介绍了酶学基础理论、酶的生产、酶的分离纯化等酶学理论知识，阐述了酶分子修饰与改造、酶与细胞固定化、酶反应器与传感器技术体系，介绍了有机相中的酶催化、极端酶、人工模拟酶、生物酶工程等酶工程的新进展，最后对食品酶工程的应用给予全面的介绍。

书籍目录

第1章 绪论 1.1 酶学和酶工程研究的历史与现状 1.1.1 史前期酶的应用 1.1.2 近代酶学和酶工程研究历史 1.1.3 现代酶学和酶工程研究进展 1.2 酶学与基础理论 1.2.1 酶学与现代化学 1.2.2 酶学与现代物理学 1.2.3 酶学与生物学 1.3 食品酶工程研究内容与技术方法 1.3.1 食品酶工程研究内容 1.3.2 食品酶工程研究的技术方法 1.4 酶与生产实践 1.4.1 酶在食品工业领域中的应用 1.4.2 酶制剂在其他领域的应用第2章 酶学基础理论 2.1 酶的分类和命名 2.1.1 国际系统分类法 2.1.2 国际系统命名法 2.1.3 习惯名或常用名 2.2 酶的结构与性质 2.2.1 酶的化学本质及其组成 2.2.2 酶的分子结构 2.2.3 酶催化作用的特点 2.2.4 酶的作用机制 2.3 酶催化反应动力学 2.3.1 酶催化反应速率 2.3.2 底物浓度对酶反应的影响 2.3.3 酶浓度对酶促反应的影响 2.3.4 温度对酶促反应的影响 2.3.5 pH对酶促反应的影响 2.3.6 抑制剂对酶促反应的影响 2.3.7 激活剂对酶促反应的影响 2.4 酶活力及其测定 2.4.1 酶的活力单位 2.4.2 酶的比活力 2.4.3 常用酶活力测定方法原理 2.5 酶在生物体内存在的几种形式 2.5.1 单体酶、寡聚酶、多酶复合体 2.5.2 同工酶 2.5.3 别构酶与修饰酶 2.5.4 结构酶与诱导酶 2.5.5 胞内酶与胞外酶第3章 酶的生产第4章 酶的分离纯化第5章 酶分子化学修饰与生物改造第6章 酶与细胞固定化第7章 酶反应器与酶传感器第8章 非水介质中的酶催化第9章 极端酶第10章 人工模拟酶第11章 生物酶工程第12章 食品酶工程的应用

<<食品酶工程>>

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>