

<<食品生物化学>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学>>

13位ISBN编号：9787109090019

10位ISBN编号：7109090019

出版时间：2004-6

出版时间：中国农业出版社

作者：谢达平

页数：358

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>>

内容概要

《全国高等农业院校教材：食品生物化学》是为食品科学和食品工程专业本科学生编写的教科书。

《全国高等农业院校教材：食品生物化学》内容力求反映学科发展的趋势，以培养适应21世纪科技发展，具有创新意识、基础扎实、知识面广、综合素质高的人才。

《全国高等农业院校教材：食品生物化学》共分为4篇15章。

第1篇为物质篇，重点讲述生物体内糖类、脂类、蛋白质、核酸和酶的组成、结构和功能。

第2篇为代谢篇，讲述生物大分子糖类、脂类、蛋白质和核酸的生物合成与降解代谢、能量代谢、基因信息传递及各物质代谢的相互关系与调节控制。

第3篇为专题篇，讲述植物原料采摘后和动物屠宰后至食品加工前贮藏期间食品原料的生物化学变化以及风味物质的形成和转化。

第4篇为技术篇，主要介绍与食品物质成分的纯化和检测相关的现代生物化学技术，重点讲述其基本原理和在食品科学上的应用现状与前景。

<<食品生物化学>>

书籍目录

前言绪论 第1篇 物质篇第1章 糖类物质第2章 脂类物质第3章 蛋白质第4章 核酸第5章 酶 第2篇 代谢篇第6章 生物氧化第7章 糖类代谢第8章 脂类代谢第9章 氨基酸和核苷酸的代谢第10章 核酸及蛋白质的生物合成第11章 物质代谢途径的相互关系与调控 第3篇 专题篇第12章 食品加工贮藏中的生物化学第13章 风味物质形成的生物化学 第4篇 技术篇 第14章 现代食品生物化学分离技术第15章 现代食品生物化学分析技术附 录 书中部分英文缩写主要参考文献

<<食品生物化学>>

编辑推荐

本书是为食品科学和食品工程专业本科学生编写的教科书。

本书内容力求反映学科发展的趋势，以培养适应21世纪科技发展，具有创新意识、基础扎实、知识面广、综合素质高的人才。

本书共分为4篇15章。

第1篇为物质篇，重点讲述生物体内糖类、脂类、蛋白质、核酸和酶的组成、结构和功能。

第2篇为代谢篇，讲述生物大分子糖类、脂类、蛋白质和核酸的生物合成与降解代谢、能量代谢、基因信息传递及各物质代谢的相互关系与调节控制。

第3篇为专题篇，讲述植物原料采摘后和动物屠宰后至食品加工前贮藏期间食品原料的生物化学变化以及风味物质的形成和转化。

第4篇为技术篇，主要介绍与食品物质成分的纯化和检测相关的现代生物化学技术，重点讲述其基本原理和在食品科学上的应用现状与前景。

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>