

<<蛋白质化学与工艺学>>

图书基本信息

书名：<<蛋白质化学与工艺学>>

13位ISBN编号：9787122002075

10位ISBN编号：7122002071

出版时间：2007-6

出版时间：7-122

作者：莫重文

页数：306

字数：541000

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>

<<蛋白质化学与工艺学>>

内容概要

本书系统地介绍了蛋白质化学基础知识和植物蛋白生产工艺及设备，反映了最新的工艺技术。

内容分为上篇和下篇两部分，上篇“蛋白质化学”由六章组成，比较详细的讲述了氨基酸、肽、蛋白质的分子结构以及它们的理化性质，阐述了蛋白质的功能特性、改性技术基本原理和方法，对于蛋白质种类和质量评价也作了一些介绍。

下篇“植物蛋白工艺学”也由六章组成，讲述了植物蛋白制取的一般方法、主要生产设备及装置；重点介绍大豆、花生、油菜籽、小麦等植物种子中蛋白质的提取，国内外生产浓缩蛋白、分离蛋白和组织蛋白的工艺以及各种蛋白制品的深加工等内容，对叶蛋白、藻蛋白等新型蛋白质也作了简要介绍。

本书可作为油脂与植物蛋白专业方向本科生教材；也可作为食品类硕士研究生学习的参考书，还可作为油脂与植物蛋白工程技术人员的学习与参考用书。

<<蛋白质化学与工艺学>>

书籍目录

上篇 蛋白质化学	第1章 蛋白质的基本结构单位氨基酸	1.1 天然氨基酸的结构特点
1.1.1 结构通式	1.1.2 氨基酸的元素组成及主要的氨基酸	1.1.3 氨基酸的构型
氨基酸的分类	1.2.1 按照侧链基团的化学结构分类	1.2.2 按照 α -氨基酸中侧链基团的
极性性质分类	1.2.3 按照羧基和氨基数目分类	1.2.4 按照营养学分类
物理性质和化学性质	1.3.1 物理性质	1.3.2 化学性质
分析	1.4.1 氨基酸的制备	1.4.2 氨基酸的分离
氨基酸与生物活性物质	1.5.1 谷胱甘肽	1.5.2 肌酸
去甲肾上腺素, 多巴和多巴胺	1.6 氨基酸在食品加工中的应用	1.6.1 氨基酸用作调味剂
1.6.2 氨基酸用作食品香料	1.6.3 氨基酸用作食品抗氧化剂	1.6.4 氨基酸用作食品
强化剂	第2章 肽、蛋白质及分子结构	2.1 蛋白质的化学组成
2.2.1 肽键学说	2.2.2 肽的物理化学性质	2.2.3 生物活性肽
基本化学结构	2.3.1 氨基酸连接方式和肽链	2.3.2 氨基酸在蛋白质多肽链中的排列顺序
2.3.3 蛋白质分子中氨基酸顺序的测定	2.3.4 几种蛋白质的一级结构	2.3.5 多肽和
蛋白质的人工合成	2.4 蛋白质分子的高级结构	2.4.1 研究蛋白质分子结构的方法
2.4.2 蛋白质分子中的重要化学键	2.4.3 蛋白质分子立体结构的原则	2.4.4 蛋白质分
子的二级结构	2.4.5 蛋白质分子中的超二级结构	2.4.6 蛋白质分子的三级结构
2.4.7 蛋白质分子中的结构域	2.4.8 蛋白质分子的四级结构	2.5 蛋白质的结构与功能
2.5.1 酶的结构与催化功能的关系	2.5.2 同源蛋白质中氨基酸顺序的种属差异	2.5.3
同种蛋白质中氨基酸顺序的个体差异	第3章 蛋白质的物理和化学性质	3.1 蛋白质的分子质
量及测定	3.1.1 化学分析法	3.1.2 渗透压法
3.1.3 超速离心法	3.1.4 凝胶	3.1.5 凝胶电泳法
过滤法	3.1.6 质谱法	3.2 蛋白质的两性解离及等电点
蛋白质分子中可解离基团与pK值	3.2.2 成盐反应(两性反应)和等电点	3.2.3 蛋白质
的pI与酸性和碱性氨基酸的关系	3.2.4 蛋白质的酸碱滴定	3.2.5 等电点的测定和利用
3.3 蛋白质溶液的胶体性质	3.3.1 蛋白质分子?水分子间的水化作用	3.3.2 电荷作用
3.4 蛋白质的沉淀作用	3.4.1 可逆沉淀作用
及加工变化	第5章 蛋白质的存在与分类	第6章 蛋白质的营养及评价
下篇 植物蛋白工艺学	第7章 植物蛋白制取工艺及设备	第8章 大豆蛋白生产
第9章 花生蛋白生产	第10章 其他油料蛋	第11章 谷物蛋白生产
第12章 新型蛋白生产	参考文献	

<<蛋白质化学与工艺学>>

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>