

<<食品酶学>>

图书基本信息

书名：<<食品酶学>>

13位ISBN编号：9787501907670

10位ISBN编号：7501907676

出版时间：1990-04

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<食品酶学>>

### 内容概要

本书从食品加工和保藏的角度介绍了酶学的基本理论和酶的实际应用。

主要内容包括酶作用的机制、酶作用动力学、固定化酶糖酶、蛋白酶、酯酶、过氧化物酶、多酚氧化酶、脂肪氧合酶、葡萄糖氧化酶、水分活度对酶活力的影响和酶在食品分析中的应用。

本书可供高等学校食品专业教学用，也可供相关专业的教师、研究生和科技人员参考。

## &lt;&lt;食品酶学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 引言
  - 第一节 酶的简短历史
  - 第二节 酶的一般特征
  - 第三节 酶的分类和命名
  - 第四节 酶学对食品科学的重要性
- 第二章 酶的蛋白质本质
  - 第一节 蛋白质在机体中的作用
  - 第二节 蛋白质的一级结构
  - 第三节 蛋白质的二级结构
  - 第四节 蛋白质的三级结构
  - 第五节 蛋白质的四级结构
- 第三章 酶的纯化
  - 第一节 酶纯化的必要性
  - 第二节 起始材料的选择
  - 第三节 酶的萃取
  - 第四节 分离方法
  - 第五节 酶纯化步骤的设计
  - 第六节 纯化步骤的定量评价
  - 第七节 在纯化过程中酶活力的损失
- 第四章 酶的活性部位和影响酶催化的因素
  - 第一节 酶的活性部位的本质
  - 第二节 决定酶催化反应效率的因素
- 第五章 酶动力学的引论
  - 第一节 底物浓度对酶催化反应速度的影响
  - 第二节 酶浓度对酶催化反应速度的影响
  - 第三节 酶抑制动力学
  - 第四节 pH对酶催化反应的影响
  - 第五节 温度对酶催化反应的影响
- 第六章 固定化酶
  - 第一节 固定化酶的优点
  - 第二节 酶的固定方法
  - 第三节 固定化酶动力学
  - 第四节 固定化多酶体系
  - 第五节 固定化酶在食品工业中的应用
- 第七章 糖酶
  - 第一节 淀粉酶
  - 第二节 转化酶
  - 第三节 乳糖酶
  - 第四节 纤维素酶
  - 第五节 果胶酶
- 第八章 蛋白酶
  - 第一节 蛋白酶的特异性要求
  - 第二节 蛋白酶的分类
  - 第三节 丝氨酸蛋白酶
  - 第四节 巯基蛋白酶

## &lt;&lt;食品酶学&gt;&gt;

- 第五节 金属蛋白酶
- 第六节 酸性蛋白酶
- 第七节 蛋白酶活力的测定
- 第八节 蛋白酶在食品工业中的应用
- 第九章 酯酶
  - 第一节 羧酸酯水解酶
  - 第二节 磷酸酯水解酶
  - 第三节 脂酶的性质
  - 第四节 脂酶在食品工业中的应用
- 第十章 过氧化物酶
  - 第一节 过氧化物酶在自然界的分布
  - 第二节 过氧化物酶在食品加工中的应用
  - 第三节 过氧化物酶催化的反应
  - 第四节 过氧化物酶的底物
  - 第五节 过氧化物酶的最适pH和最适温度
  - 第六节 过氧化物酶的热稳定性
  - 第七节 化学试剂对过氧化物酶的影响
  - 第八节 过氧化物酶的提取和纯化、同功酶、分子量和其他特征
  - 第九节 过氧化物酶活力测定的方法
  - 第十节 辣根中过氧化物酶的性质
- 第十一章 多酚氧化酶
  - 第一节 多酚氧化酶的名称和在自然界的分布
  - 第二节 多酚氧化酶催化的反应及其作用的底物
  - 第三节 pH和温度对多酚氧化酶活力的影响
  - 第四节 多酚氧化酶的激活剂、抑制剂和果蔬酶促褐变的防止
  - 第五节 多酚氧化酶的多种分子形式
  - 第六节 多酚氧化酶活力的测定
  - 第七节 几种水果和蔬菜中的多酚氧化酶及其底物
- 第十二章 脂肪氧合酶
  - 第一节 脂肪氧合酶催化的反应
  - 第二节 脂肪氧合酶作用的初期产物的进一步变化
  - 第三节 脂肪氧合酶的同功酶
  - 第四节 脂肪氧合酶活力的测定
  - 第五节 pH对脂肪氧合酶作用的影响
  - 第六节 脂肪氧合酶的作用对食品质量的影响
  - 第七节 脂肪氧合酶的抑制
- 第十三章 葡萄糖氧化酶
  - 第一节 葡萄糖氧化酶的性质
  - 第二节 葡萄糖氧化酶活力的测定
  - 第三节 葡萄糖氧化酶在食品加工中的应用
- 第十四章 水分活度对酶活力的影响
  - 第一节 水分活度的概念
  - 第二节 水分活度对酶稳定性的影响
  - 第三节 水分活度对几种重要的食品酶的影响
- 第十五章 酶在食品分析中的应用
  - 第一节 引言
  - 第二节 酶法测定食品成分的原理

## <<食品酶学>>

第三节 固定化酶和酶电极在食品分析中的应用

第四节 食品组分的酶法分析

第五节 根据酶的作用评价食品的质量

第十六章 酶与食品卫生和安全的关系

第一节 酶与食品卫生的一般关系

第二节 酶作用产生有毒的和不利于健康的物质

第三节 酶作用导致食品中营养组分的损失

第四节 酶作用的解毒反应

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>