第一图书网, tushu007.com

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787501931538

10位ISBN编号：7501931534

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：夏延斌

页数：401

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

内容概要

食品化学是食品类专业最重要的专业基础课，它的基本理论是各类食品：工艺学、食品贮运学的核心与灵魂。
每一位食品科技工作者都应掌握食品化学的有关知识。
　根据职业教育的特点，本书的编写以求精、求实、求易学的原则，精选教学内容，充分反映了近年来在《食品化学》的教学改革方面的教学成果，是一本很好的教科书。
本书的讲授可在60—80个授课学时内调整，建议本课程在无机化学、有机化学、生物化学等课程后开出。

书籍目录

绪论 第一节 食品化学的发展过程 第二节 食品化学理论体系的特点 第三节 食品化学的学习方法第一章 食品中的水 第一节 引言 第二节 水和冰的物理性质 第三节 水分子 第四节 食品中的水 第五节 水分活度和食品的腐败 第六节 食品中水分的转移第二章 碳水化合物 第一节 单糖和低聚糖 第二节 碳水化合物的化学性质 第三节 食品中单糖和低聚糖的功能 第四节 食品中多糖的功能第三章 蛋白质 第一节 蛋白质的化学组成 第二节 氨基酸的性质 第三节 蛋白质的结构与分类 第四节 蛋白质的理化性质 第五节 蛋白质在加工贮藏中的变化 第六节 食品蛋白质及其机能性质 第七节 核酸和核蛋白 第八节 氨基酸和蛋白质的测定原理第四章 脂类 第一节 组成与分类 第二节 油脂的物理性质 第三节 食用油脂的裂变反应 第四节 油脂品质鉴评 第五节 油脂加工的化学原理第五章 维生素 第一节 概述 第二节 脂溶性维生素 第三节 水溶性维生素 第四节 维生素在贮藏与加工中的损失 第五节 维生素在强化食品中的应用 第六节 维生素稳定性的保护第六章 矿物质 第一节 概述 第二节 食物中的矿质元素 第三节 必需元素的功能与生物有效性 第四节矿质元素在加工过程中的损失和强化第七章 食品酶学 第一节 酶的概念与作用特点 第二节 酶的命名与分类 第三节 酶的作用机理 第四节 酶促反应动力学 第五节 食品加工中的重要酶 第六节 酶的固定化第八章 风味物质 第一节 概述 第二节 味觉现象 第三节 甜味和甜味物质 第四节 酸味和酸味物质 第五节 苦味和苦味物质 第六节 咸味和咸味物质 第七节 其他味感 第八节 食品的香味和香味物质第九章 食品中的天然色素第十章 食物中天然活性成分第十一章 食品添加剂第十二章 食品中常见的有害物质

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