

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787501938391

10位ISBN编号：7501938393

出版时间：2003-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：芬内马 (Fennema Owen R.)

页数：875

字数：1338

译者：王璋

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>

<<食品化学>>

内容概要

本书采用大量图和表格，介绍了食品的主要成分，食品的次要成分，食品的分散体系，可食用的动、植物组织，食品成分的相互作用等内容。

<<食品化学>>

作者简介

作者：（美国）芬内马（Fennema Owen R.）译者：王璋

<<食品化学>>

书籍目录

1 食品化学引言2 水和冰3 分散体系：基础概论4 碳水化合物5 脂类6 氨基酸、肽和蛋白质7 酶8 维生素9 矿物质10 着色剂11 风味12 食品添加剂13 有毒物质14 牛乳的特性15 可食性肌肉组织的特征16 可食性植物组织的特征17 食品化学的综合方法

<<食品化学>>

媒体关注与评论

前言 (第三版) 自《食品化学》(第二版)出版至今,时间已过去11年,显然有必要出版一个新的版本。

新版的目的是和前几版相同,首先它可以作为高年级本科生和低年级研究生的教科书使用,这些学生必须具备良好的有机化学和生物化学基础;其次,它也可以作为一本参考书使用。

在新版中没有特意编入食品分析的内容,然而当在逻辑上能与所讨论的题目相配合时,也涉及食品分析的信息。

作为本科生的教科书,它是依据两学期食品化学课程安排内容的,编者建议授课教师可选择性地指定学生阅读确实需要掌握的材料。

在食品化学范围内还有一些具有研究生水平的专门课程,本书的各个章节可以作为这些课程的基础。

第三版在一些重要的方面不同于第二版。

由首次参与编写的作者所编写的那些章在内容上完全是新的,这些章包括蛋白质、分散体系、酶、维生素、矿物质、动物组织、毒物和色素。

其余章由第二版的作者作了彻底的改写。

例如,在水和冰这一章中主要增加了分子流动性和玻璃化转变现象这方面的内容。

因此,此版书有60%以上的内容是新的,它的图表也得到了很大的改进,并且能更好地聚焦在食品化学领域中最重要内容。

在新版中增加了分散体系和矿物质这两章。

在第二版中,将有关分散体系的内容分插在脂类、蛋白质和碳水化合物等章中,而矿物质包含在维生素和矿物质这一章中。

虽然在第二版中作这样的处理在编排上是有合理的一面,但是这也造成分散体系和矿物质在内容上的肤浅和粗略。

在新版中这些论题有了专门的章节,使相关的内容具有足够的深度,并与本书的其余部分保持一致。

由一位新的作者单独撰写的维生素这一章与这些变化相关。

我确信,这一章能完整、深入和集中地论述食品化学领域中的维生素这个专题。

新版的所有作者工作非常努力,并且能容忍我在编辑上有时过分严厉的要求,为此我深表感激。他们编写了一本具有第一流质量的书。

在出版了前面两版和20年之后,我能满意地说:所有主要的论题都能以合适的宽度和深度包括在新版中,并且新版能聚焦在与食品有关的反应上。

这样的聚焦能成功地将食品化学与生物化学区分开来;在同样意义上,生物化学也区别于有机化学,当然前者仍然依赖着后者。

虽然我曾非常仔细地策划和编辑,但是次要的错误是难免的,尤其是在第一次印刷的书中。

如果读者发现这些错误,非常希望他们能告诉我,这将有助于改正这些错误。

Owen R. Fennema

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>