

<<活性蛋白质和酞的制备及在功能食>>

图书基本信息

书名：<<活性蛋白质和酞的制备及在功能食品中的应用>>

13位ISBN编号：9787501978465

10位ISBN编号：7501978468

出版时间：2011-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：丛艳君，薛文通 著

页数：231

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>

<<活性蛋白质和肽的制备及在功能食>>

内容概要

第三代功能食品（保健食品）被人们称为21世纪的食品，是当今食品科学领域研究的热门课题，也是未来国内外研究的主要方向。

活性蛋白质和活性肽是指具有清除自由基、提高机体免疫能力、延缓衰老、降低血压等特殊生理功能的蛋白质与肽，它们作为重要的功能因子，已成为开发功能食品的研究热点。

随着对活性蛋白质和肽的制备方法、作用机制及生理效果研究的深入，活性蛋白质和肽在开发功能食品方面已显示出良好的应用前景。

《活性蛋白质和肽的制备及在功能食品中的应用》将目前关于活性蛋白质和肽的制备及应用进行归纳和总结，希望对本领域的研究人员、技术人员在未来的工作中起到抛砖引玉的作用。

《活性蛋白质和肽的制备及在功能食品中的应用》系统分为两大部分：第一部分主要介绍食品蛋白质的组成与特性，蛋白质的改性修饰技术，活性蛋白质和肽的制备，其中活性蛋白质包括免疫球蛋白、乳铁蛋白、金属硫蛋白、大豆球蛋白等，活性肽包括酪蛋白磷酸肽、糖巨肽、高F值低聚肽、大豆多肽、谷胱甘肽、肌肽、海参肽等；第二部分介绍活性蛋白质和肽在功能食品中的应用基础研究，其中包括增强免疫功能食品、延缓衰老功能食品、抗疲劳功能食品、辅助降血压功能食品、降血脂和胆固醇功能食品、抑制骨质疏松功能食品、减肥功能食品等。

<<活性蛋白质和肽的制备及在功能食>>

书籍目录

第一章 食品蛋白质的分子结构和改性修饰技术第一节 蛋白质的化学组成第二节 蛋白质分子结构一、蛋白质分子中的重要化学键二、蛋白质分子结构第三节 蛋白质的改性修饰技术一、化学改性二、酶法改性参考文献第二章 活性蛋白质的制备第一节 大豆球蛋白一、结构与生理功能二、制备第二节 丝胶蛋白一、结构与生理功能二、制备第三节 免疫球蛋白一、结构与生理功能二、制备第四节 乳铁蛋白一、结构与生理功能二、制备第五节 金属硫蛋白一、结构与生理功能二、制备参考文献第三章 活性肽的制备第四章 活性蛋白质和肽在增强免疫功能食品中的应用第五章 活性蛋白质和肽在延缓衰老功能食品中的应用第六章 活性蛋白质和肽在抗疲功能食品中的应用第七章 活性蛋白质和肽在辅助降血压功能食品中的应用第八章 活性蛋白质和肽在降血脂和胆固醇功能食品中的应用第九章 活性蛋白质和肽在抑制骨质疏松症功能食品中的应用第十章 活性蛋白质和肽在减肥功能食品中的应用

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>