

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787502627713

10位ISBN编号：7502627715

出版时间：2008-2

出版时间：中国计量出版社

作者：刘树兴,吴少雄

页数：236

字数：374000

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

本书系统论述了食品化学的基本知识，全书共分十二章，内容包括绪论，糖类，脂类，蛋白质，维生素和矿物质，水，酶，褐变反应、食品中的色素，食品的滋味和呈味物质，食品的香气和呈香物质及食品中的有毒物质等。

书中详细阐明食品化学成分的结构以及对食品加工和贮藏过程中各种变化的影响，并介绍了提高食品品质和营养及保证食品质量安全的相关知识。

本书可作为高等院校食品科学和工程专业及相关专业的教材，也可供食品生产、质量检验及安全控制人员参考。

<<食品化学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品化学的定义 第二节 食品化学研究的内容 第三节 食品化学的研究方法 第四节 食品化学在食品科学中的重要作用 第二章 糖类 第一节 概述 第二节 单糖和低聚糖 第三节 多糖 第三章 脂类 第一节 概述 第二节 油脂的结构和命名 第三节 食品中的脂肪酸组成和分布 第四节 油脂的物理性质 第五节 油脂在食品加工和贮藏过程中的化学变化 第六节 类脂 第四章 蛋白质 第一节 概述 第二节 氨基酸的分类及结构 第三节 氨基酸的性质 第四节 蛋白质的分类及结构 第五节 蛋白质的性质 第六节 常见食品中的蛋白质 第五章 维生素和矿物质 第一节 概述 第二节 水溶性维生素 第三节 脂溶性维生素 第四节 矿物质 第五节 维生素的损失与强化 第六节 矿物质的损失与强化 第六章 水 第一节 概述 第二节 水的结构和性质 第三节 食品中水分存在形式 第四节 水与非水成分的相互作用 第五节 笼状水合物的作用 第六节 水分活度与食品稳定性 第七节 吸湿等温线 第八节 水分对食品玻璃化温度的影响 第九节 水分在食品加工中的变化 第七章 酶 第一节 概述 第二节 酶的作用机理 第三节 酶催化反应动力学 第四节 食品加工中的重要酶 第八章 褐变反应 第一节 非酶褐变 第二节 酶促褐变 第九章 食品中的色素 第一节 概述 第二节 吡咯色素 第三节 多烯色素 第四节 酚类色素 第五节 其他天然色素 第六节 食用合成色素 第十章 食品的滋味和呈味物质 第十一章 食品的香气和呈香物质 第十二章 食品中的有毒有害物质 参考文献

<<食品化学>>

章节摘录

第一章 绪论第一节 食品化学的定义一、食品按国家标准GB/T 15091-1994规定，食品是可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

食品的特点是：安全无毒；有营养物质；赋有一定的色、香、味；内部组分之间不断发生反应和变化；容易受外界环境影响而发生变质。

二、食品化学的定义食品工业是人类的生命产业，是一个古老而永恒不衰的长青产业，它与人民生活息息相关。

随着全球经济发展和科学技术的进步，世界食品工业已取得长足的发展。

尽管新兴产业不断涌现，但食品工业仍然是世界制造业中的第一大产业。

食品工业的现代化水平已经成为人民生活质量高低及国家经济发展程度的重要标志。

食品科学是一门交叉学科，设计内容广泛，与多学科专业知识紧密相连，如植物学、动物学、微生物学、生物化学、高分子化学、环境化学、分子生物学、化学工程、机械工程和包装印刷等等。

食品化学与生物学的研究对象是一致的，即都对生物物质进行研究，但是他们的研究目的是不同的。

食品化学是从化学的角度和分子水平研究食品的化学组成、结构、物理化学性质、功能性质、安全性质及食品加工贮藏过程中的变化。

食品化学研究者关心的是生物物质所固有的特征；收获后的植物和宰杀后动物的肌肉等生物物质在各种存放环境中的变化；新鲜水果和蔬菜在保藏、运输、销售和加工过程中最大价值化的方法和条件；食品加工过程中食品以及食品原料中各种组分可能发生的物理、化学、生物化学变化以及这些变化对食品质量和安全的影响。

生物科学研究者关心的则是生物物质在其生存环境条件下进行的繁殖、生长和变化。

<<食品化学>>

编辑推荐

《面向21世纪高等学校规划教材·食品化学》可作为高等院校食品科学和工程专业及相关专业的教材，也可供食品生产、质量检验及安全控制人员参考。

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>