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：9787564103965

10位ISBN编号：7564103965

出版时间：2007-5

出版时间：东南大学出版社

作者：马永昆

页数：340

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

全书共分11章，内容包括绪论，水和冰，碳水化合物，脂类，氨基酸，肽和蛋白质，维生素，矿物质，酶，色素，食品风味物和食品内源性有害成分。
本书系统阐明了食品基本的化学组成部分，重点强调食品成分结构与性质、结构与功能、成分组成与品质的相互关系和影响；对食品加工贮藏过程中发生的典型的化学变化进行了较全面的介绍，并着重介绍了这些变化对食品品质的作用影响及调控措施；本章增加了食品内源性有害成分的内容，旨在增强学习者的食品安全意识和提高学习者利用食品化学知识解决食品安全问题的能力。
本书可作为高等院校食品科学与工程及其相近专业的教材，也可供研究生和食品企业的研发人员、产品品质及安全控制人员学习参考。

作者简介

马永昆，男，1963年生，教授，工学博士。
任教于江苏大学食品与生物工程学院。
教育背景：2005年获中国农业大学食品科学与营养工程专业工学博士学位。
1999年获西北农业大学食品加工与贮藏专业工学硕士学位。
1986年获上海水产大学食品加工专业学士学位。
研究方向：食品风味、超高压食品加工技术和食品科学与工程专业教学、科研与学习的经历，20余年来致力于食品科学与工程专业的特色果蔬产品的研究开发及工业化生产方面取得了一定的成果和业绩。
主持和参加省、部、市级课题10余项，发表论文30余篇，主编及参编教材4部。

书籍目录

1　绪论1.1　什么是食品化学1.2　食品化学的理论体系1.3　食品化学的历史与应用发展1.4　食品化学研究的内容和方法思考与练习2　水和冰2.1　引言2.2　水和冰的性质2.3　水的结构2.4　水与溶质间的相互作用2.5　水分活度2.6　水分吸附等温线2.7　食品原料中水的分布与加工和贮藏中水分的变化2.8　食品中水分活度的调控思考与练习3　碳水化合物3.1　单糖3.2　低聚糖3.3　淀粉3.4　多糖3.5　食品中碳水化合物的分布与形态3.6　碳水化合物在食品加工贮藏中的变化3.7　碳水化合物与食品的品质思考与练习4　脂类4.1　引言4.2　脂类的结构与命名4.3　脂类的物理性质4.4　食品加工与贮藏中脂类的变化4.5　食品中脂质的调控4.6　脂质与食品的品质思考与练习5　氨基酸、肽和蛋白质5.1　引言5.2　氨基酸与蛋白质的结构5.3　氨基酸与蛋白质的性质5.4　食品加工和贮藏中氨基酸与蛋白质的变化5.5　食品中蛋白质的调控5.6　氨基酸、蛋白质与食品的品质思考与练习6　维生素6.1　引言6.2　维生素的结构6.3　维生素的性质6.4　食品加工贮藏中维生素的变化6.5　食品中维生素的调控6.6　维生素与食品的品质思考与练习7　矿物质7.1　引言7.2　食品中矿物质的分类7.3　食品中矿物质的性质7.4　食品加工与贮藏中矿物质的变化7.5　食品中矿物质的调控7.6　矿物质的人体需要特点7.7　矿物质与食品的品质思考与练习8　酶8.1　酶8.2　酶的性质与结构8.3　酶催化反应动力学8.4　固定化酶8.5　酶对食品品质的影响8.6　酶促褐变思考与练习9　色素9.1　引言9.2　色素的分类与性质9.3　食品中的原生色素9.4　食品着色剂思考与练习10　食品风味物10.1　引言10.2　嗅觉、味觉与食品风味10.3　食品的呈味物质10.4　食品香气与呈香物质10.5　果蔬香气形成途径10.6　食品香气调控的方法10.7　香气物质的提取、分离与鉴定思考与练习11　食品内源性有害成分11.1　引言11.2　食品内源性有害成分的分类11.3　食品有害成分的分布11.4　食品中有害成分的安全性评价思考与练习参考文献

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