

<<食品酶学>>

图书基本信息

书名：<<食品酶学>>

13位ISBN编号：9787564503055

10位ISBN编号：756450305X

出版时间：2011-2

出版时间：郑州大学出版社

作者：曹健，师俊玲 主编

页数：399

字数：625000

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>

## <<食品酶学>>

### 内容概要

本书除绪论和附表以外，全书共分为四个部分。

第一部分为酶学基础知识，包括酶学基础理论、酶的生产、固定化酶与固定化细胞等基本理论与技术。

第二部分介绍了食品工业常用酶，包括在食品加工、储藏保鲜、改善食品品质等方面应用的主要酶类，如淀粉酶、蛋白酶、纤维素酶、果胶酶、酯酶等，并介绍了这些酶的基本特性、生产方法及应用等。

第三部分为酶与食品质量安全，主要介绍了食品中酶产生的质量安全问题及其控制，酶法分析在食品安全中的应用等方面的知识。

第四部分为食品酶学实验，以实验的方式介绍了食品工业中一些常用酶类酶活力的规范化测定与操作。

本书可作为高等院校生物类、食品科学类专业本科生、硕士研究生的教材或参考书，亦可供轻工、食品、粮油、生物等行业的科研人员和企业技术人员查阅参考。

## &lt;&lt;食品酶学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第0章 绪论

- 0.1 食品酶学发展简史
- 0.2 食品酶学发展趋势
- 0.3 食品酶学研究内容
- 0.4 食品酶学研究方法
- 0.5 食品酶制剂工业发展概况

## 第一部分 酶学基础知识

## 第1章 酶学基础理论

- 1.1 酶的结构与功能
- 1.2 酶的作用机制
- 1.3 酶的命名与分类
- 1.4 酶促反应动力学

## 第2章 酶的生产

- 2.1 食品级酶生产与使用原则
- 2.2 植物源酶生产
- 2.3 动物源酶生产
- 2.4 微生物发酵法产酶
- 2.5 酶的提取与分离纯化

## 第3章 固定化酶与固定化细胞

- 3.1 固定化酶的概念及制备原则
- 3.2 酶的固定化方法
- 3.3 固定化酶载体
- 3.4 细胞的固定化
- 3.5 影响固定化酶(细胞)性能的因素
- 3.6 固定化酶(细胞)的应用

## 第二部分 食品工业常用酶

## 第4章 淀粉酶

- 4.1 淀粉酶的分类与来源
- 4.2  $\alpha$ -淀粉酶
- 4.3 葡萄糖淀粉酶
- 4.4  $\beta$ -淀粉酶
- 4.5 脱支淀粉酶

## 第5章 纤维素酶

- 5.1 纤维素酶的分类与来源
- 5.2 纤维素酶的性质
- 5.3 纤维素酶的生产
- 5.4 纤维素酶在食品工业中的应用
- 5.5 纤维素酶在其他方面的应用

## 第6章 果胶酶

- 6.1 果胶酶的分类与来源
- 6.2 果胶酶的性质
- 6.3 果胶酶的生产
- 6.4 果胶酶的分离纯化
- 6.5 果胶酶活力的测定
- 6.6 果胶酶的应用

## <<食品酶学>>

### 第7章 蛋白酶

- 7.1 蛋白酶的分类与来源
- 7.2 酸性蛋白酶
- 7.3 中性蛋白酶
- 7.4 碱性蛋白酶
- 7.5 丝氨酸蛋白酶
- 7.6 巯基蛋白酶
- 7.7 金属蛋白酶
- 7.8 羧基酸性蛋白酶

### 第8章 酯酶

- 8.1 酯酶的来源与分类
- 8.2 羧酸酯类水解酶
- 8.3 磷酸酯水解酶
- 8.4 脂肪酶
- 8.5 酯酶在食品工业中的应用

### 第9章 多酚氧化酶

- 9.1 多酚氧化酶的分类与来源
- 9.2 多酚氧化酶的性质
- 9.3 多酚氧化酶的产生和应用

.....

第三部分 酶与食品质量安全

第四部分 食品酶学实验

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>