

<<粮食生物化学>>

图书基本信息

书名：<<粮食生物化学>>

13位ISBN编号：9787122148643

10位ISBN编号：7122148645

出版时间：2013-1

出版时间：国娜 化学工业出版社 (2013-01出版)

作者：国娜，谭晓燕 编

页数：237

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>

## <<粮食生物化学>>

### 内容概要

“粮食生物化学”主要研究粮食的成分、性质及其在储藏、加工中的变化，是粮食储检专业、粮食工程专业及粮食食品加工专业的一门重要的基础理论课程。

《粮食生物化学》共十三章，分别为：水分与矿物质、糖类化学、脂类化学、蛋白质化学、核酸化学、酶化学、维生素、新陈代谢、糖的代谢、脂类代谢、蛋白质代谢、物质代谢的相互关系及对储粮的影响、常用生物化学实验。

《粮食生物化学》可作为本、专科院校粮食工程类相关专业的教材，也可供中等职业学校相关专业师生和粮食工程类技术人员参考。

## &lt;&lt;粮食生物化学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 水分与矿物质 第一节 水分 第二节 粮食中的矿物质第二章 糖类化学 第一节 概述 第二节 单糖 第三节 低聚糖 第四节 多糖第三章 脂类化学 第一节 概述 第二节 脂肪 第三节 类脂第四章 蛋白质化学 第一节 概述 第二节 氨基酸 第三节 蛋白质结构 第四节 蛋白质的性质 第五节 蛋白质的分类 第六节 粮食中的蛋白质第五章 核酸化学 第一节 概述 第二节 核酸的化学组成 第三节 核酸的结构 第四节 核酸的性质 第五节 核酸的生物学功能第六章 酶化学 第一节 概述 第二节 酶的化学组成与结构 第三节 酶的命名与分类 第四节 酶催化反应的机理 第五节 影响酶促反应的因素 第六节 酶的分离、提纯及活力测定 第七节 粮食中重要的酶第七章 维生素 第一节 概述 第二节 脂溶性维生素 第三节 水溶性维生素第八章 新陈代谢 第一节 概述 第二节 生物氧化第九章 糖的代谢 第一节 糖的分解代谢 第二节 糖的合成代谢第十章 脂类代谢 第一节 脂肪的分解代谢 第二节 脂肪的合成代谢第十一章 蛋白质代谢 第一节 蛋白质的分解代谢 第二节 蛋白质的合成代谢第十二章 物质代谢的相互关系及对储粮的影响 第一节 物质代谢的相互关系 第二节 粮食在储藏过程中的变化第十三章 常用生物化学实验 实验一 蔗糖和淀粉的水解 实验二 淀粉碘蓝值的测定 实验三 脂肪的化学组成 实验四 动植物油脂中不饱和脂肪酸的比较实验 实验五 油脂酸值的测定 实验六 蛋白质的沉淀反应 实验七 氨基酸的纸色谱 实验八 酶的底物专一性实验 实验九  $\alpha$ -淀粉酶活力的测定 实验十 温度和pH值对酶活性的影响 实验十一 维生素B1的定性试验参考文献

## <<粮食生物化学>>

### 编辑推荐

国娜主编的《粮食生物化学》着重体现粮食职业院校人才培养的特点，并结合多年的教学实践，以基本理论知识够用为原则，力求内容精练，做到解释基本概念，讲清基本理论，紧扣专业需求，理论联系实际，突出知识应用，注重职业能力培养，理论知识与技能训练相结合，具有可操作性。本书可作为本、专科院校粮食工程类相关专业的教材，也可供中等职业学校相关专业师生和粮食工程类技术人员参考使用。

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>