

<<功能性食品生物技术>>

图书基本信息

书名：<<功能性食品生物技术>>

13位ISBN编号：9787501941483

10位ISBN编号：7501941483

出版时间：2004-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郑建仙

页数：647

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>

<<功能性食品生物技术>>

内容概要

利用生物技术生产功能性食品，系当今国际食品科和食品生物技术领域的前沿阵地，有巨大的市场潜力和广阔的发展空间。

本书是我国内本领域的第一部专著，内容新颖，论述严谨，科学性强，实用性大。

全书分五篇共十八章。

第一篇第一至六章，详细论述酶工程在工能性食品产业中的典型应用范例。

第二篇第七至十五章，系统阐述发酵工程在功能食品产业中的典型应用范例。

第三、四篇第十六、十七章，分别讨论基因工程和细胞工程生产甜蛋白、人参细胞、超氧化物歧化酶的典型范例。

第五篇第十八章，着眼全球范围分析功能性食品产业的发展趋势，以及美国、欧洲功能性食品市场的发展动态。

本书利用国际互联网技术广泛吸收国外最新的研究成果，系当前国内外功能性食品生物技术领域最具权威的专著之一，对今后相当长时间内功能性食品生物技术的发展都具有重要的指导价值。

可供生物工程、食品工程、医药工程、化学工程等领域科研、生产单位从业人员和管理决策人员参考，对相关学科的院校生也有重要的参考价值。

<<功能性食品生物技术>>

书籍目录

第一篇 酶工程与功能性食品产业第一章 酶工程法生产强力甜味剂的范例第一节 甜菊糖的酶法改性第二节 三氯蔗糖的酶法合成第三节 天门冬酰苯丙氨酸甲酯的酶法第二章 糖苷酶的范例第一节 α -呋喃果糖苷酶的性质和生产第二节 菊粉酶的性质和生产第三节 β -半乳糖苷酶的性质和生产第四节 α -葡萄糖苷酶的性质和生产第五节 木聚糖酶的性质和生产第六节 壳聚糖酶的性质和生产第七节 环糊精葡萄糖基转移酶的性质和生产第八节 淀粉酶的性质和生产第九节 葡萄糖异构酶的性质和生产第十节 α -甘露聚糖酶的性质和生产第三章 酶工程法生产功能性低聚糖的范例第一节 低聚果糖的酶法生产第二节 低聚半乳糖的酶法生产第三节 低聚异麦芽糖的酶法生产第四节 低聚乳果糖的酶法生产第五节 低聚木糖的酶法生产第六节 低聚壳聚糖的酶法生产第七节 偶合糖的酶法生产第八节 利用 α -淀粉酶生产低聚糖第四章 酶工程法生产功能性单双糖的范例第一节 结晶果糖的酶法生产第二节 L-糖的酶法生产.....第二篇 发酵工程与功能性食品产业第三篇 基因工程与功能性食品产业第四篇 细胞工程与功能性食品产业第五篇 功能性食品产业的发展趋势

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>