

<<食品生物化学>>

图书基本信息

书名：<<食品生物化学>>

13位ISBN编号：9787564503116

10位ISBN编号：7564503114

出版时间：2011-2

出版时间：郑州大学出版社

作者：陈晓平 编

页数：399

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>

## <<食品生物化学>>

### 内容概要

《食品生物化学》内容包括食品主要营养成分化学、食品加工储藏中的生物化学、物质代谢和能量代谢、现代食品生物化学实用技术等4个部分，共分10章。

一方面强化作为教材需要学生掌握的基本理论，另一方面力求反映本领域的最新发展和动态，在内容上增加了一些物质代谢紊乱的典型病例，如糖尿病、脂肪肝等。

由于现代食品生物化学与实践的结合越来越紧密，《食品生物化学》增加了现代食品生物化学实用技术等实用内容，为求满足多方面的需求。

《食品生物化学》可作为食品科学及其相关学科的各相关专业零科学学生教材，亦可作为食品领域相关专业的各类研究生、科研和生产一线的科技人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品生物化学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第1章 绪论1.1 生物化学的起源与发展1.2 生物化学发展大事记1.3 食品生物化学概念和内容
- 第2章 食品主要营养成分2.1 水2.2 糖类物质2.3 脂类物质与生物膜2.4 蛋白质2.5 酶与维生素2.6 核酸
- 第3章 食品加工储藏中的生物化学3.1 蛋白质的功能特性及其在食品加工中的应用3.2 食品的变色作用3.3 采后植物性原料的代谢活动3.4 宰后动物组织的生物化学3.5 风味物质形成的生物化学
- 第4章 生物氧化4.1 生物氧化概述4.2 呼吸链4.3 氧化磷酸化4.4 其他末端氧化酶系统
- 第5章 糖类代谢5.1 糖和糖代谢与生命活动的关系5.2 糖的分解代谢5.3 糖的合成代谢5.4 糖代谢各途径之间的关系5.5 糖代谢紊乱
- 第6章 脂类代谢6.1 脂类的消化与吸收6.2 甘油三酯代谢6.3 磷脂的代谢6.4 胆固醇代谢6.5 血浆脂蛋白代谢6.6 脂类代谢调节与脂类代谢紊乱
- 第7章 氨基酸代谢7.1 蛋白质的降解7.2 氨基酸主要代谢途径概述7.3 氨基酸的分解代谢7.4 氨基酸的合成代谢
- 第8章 核酸代谢与蛋白质生物合成8.1 核酸的分解代谢8.2 核苷酸的合成代谢8.3 脱氧核糖核苷酸的合成8.4 核苷二磷酸和核苷三磷酸的合成8.5 核酸的生物合成8.6 蛋白质的生物合成
- 第9章 代谢相互关系与调控9.1 生物体内物质代谢的特点9.2 代谢途径的相互联系9.3 器官间的代谢联系9.4 代谢调节
- 第10章 现代食品生物化学实用技术10.1 生物传感器分析技术及其在食品科学中的应用10.2 免疫分析技术及其在食品中的应用10.3 基因分析技术及其在食品中的应用参考文献

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>