

《食品酶学》

图书基本信息

书名：《食品酶学》

13位ISBN编号：9787564105129

10位ISBN编号：7564105127

出版时间：2006-10

出版社：东南大学出版社

作者：郑宝东

页数：302

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品酶学》

内容概要

本书按照全国高等院校食品科学与工程、食品质量与安全本科专业的教学要求编写。全书共10章，主要讲述酶学的基本原理以及酶在食品相关领域中的应用。编写过程中编者查阅了国内外大量文献资料，以承袭酶学的经典理论为原则，适当融入国内外食品酶学方面的最新研究成果，并根据多年来的教学实践经验组织内容，以使本书更具适用性、新颖性和针对性。希望读者通过本教材和课程的学习，能对酶学的一些基本概念、食品专业相关酶类的特性及应用有所了解，以便对食品相关领域的工作有所帮助。另外，本书专门编写了“酶的分析与检测”一章，意在提高实践教学的力度。本书也可供食品行业技术人员和研究生参考。

《食品酶学》

作者简介

郑宝东，博士、教授，享受国务院政府特殊津贴专家。现任福建农林大学食品科学学院副院长；兼任福建省食品添加剂工业协会理事长，福建省营养学会副理事长，福建省食品科学技术学会常务理事，副秘书长。10余年来一直承担本科生和研究生《食品酶学》课程的教学工作。已发表学术

《食品酶学》

书籍目录

1 绪论 1.1 酶学研究简史 1.2 酶的一般特征 1.3 酶的分类和命名 1.4 酶学对食品科学的重要性 思考与练习2 酶的生产与分离纯化 2.1 酶的发酵技术 2.2 酶的分离纯化 2.3 酶分离、纯化的评价 2.4 纯化过程实例 2.5 酶的剂型与保存 思考与练习3 酶的分子结构与催化功能 3.1 酶分子组成 3.2 酶的结构与功能 思考与练习4 酶催化反应动力学 4.1 酶活力的测定 4.2 化学动力学基础知识 4.3 底物浓度对酶促反应速度的影响 4.4 抑制剂对酶促反应速度的影响 4.5 其他因素对酶促反应速度的影响 思考与练习5 固定化酶和固定化细胞 5.1 酶固化技术发展史 5.2 固定化酶的制备方法 5.3 固定化酶的特点 5.4 固定化酶的催化反应机理探讨 5.5 固定化活细胞 5.6 酶催化反应器及其类型 5.7 固定化酶在食品工业中的应用 思考与练习6 酶分子修饰 6.1 采用蛋白质工程技术修饰酶 6.2 酶法有限水解 6.3 氨基酸置换修饰 6.4 亲和标记修饰 6.5 大分子结合修饰 思考与练习7 食品工业酶8 酶在食品科学与工程中的应用9 酶与食品质量安全10 酶的分析与检测附录缓冲溶液的配制参考文献

《食品酶学》

编辑推荐

《高等学校食品专业系列教材：食品酶学》根据近年来国内外食品酶学研究与成果，以承袭经典理论和创新为原则编写而成。全书主要讲述了酶学的基本原理以及酶在食品相关领域中的应用。内容包括：酶的生产与分离纯化，酶的分子结构与催化功能，酶催化反应动力学，酶分子修饰，酶的分析与检测等。《高等学校食品专业系列教材：食品酶学》内容丰富，讲解通俗易懂，具有很强的可读性。

《食品酶学》

精彩短评

- 1、 不错啦，有酶活测定实验方法，有些方法没地方找。
- 2、 这书还行，不过还没有时间看
- 3、 总体不错，好!!!正是想要的!

《食品酶学》

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:www.tushu000.com