

《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：9787501985197

10位ISBN编号：7501985197

出版时间：2012-1

出版社：中国轻工业出版社

页数：333

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

《食品生物化学》

内容概要

《食品生物化学》，本书以人与食物的关系为中心，以食品中的主要营养成分为切入点，详细介绍了水分与矿物质、维生素、糖类、脂类、蛋白质、酶、核酸等物质的组成、结构、性质、及其在体内的代谢过程，并对这些成分在食品加工过程中的变化及其对食品品质的影响进行了阐述。

书籍目录

绪论

第一章 生物体的基本特征

第一节 生物体的组成

第二节 新陈代谢

第二章 水分与矿物质

第一节 水的功用与代谢

第二节 水分与食品

第三节 矿物质概述

第四节 食品加工对于矿物质有效性的影响

第三章 糖类

第一节 概述

第二节 单糖

第三节 寡糖及多糖代表物

第四节 糖类的膳食利用

第四章 脂类

第五章 蛋白质

第六章 核酸

第七章 酶

第八章 维生素

第九章 生物氧化

第十章 糖代谢

第十一章 脂类代谢

第十二章 氨基酸代谢

第十三章 核苷酸代谢

第十四章 遗传信息的传递与表达——中心法则

第十五章 物质代谢的联系与代谢调节

参考文献

《食品生物化学》

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