

《生活的化学》

图书基本信息

书名：《生活的化学》

13位ISBN编号：9787122043474

10位ISBN编号：7122043479

出版时间：2009-2

出版社：化学工业

作者：杨金田//谢德明

页数：262

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.tushu111.com

《生活的化学》

前言

化学作为一门研究物质及其变化的科学，属于21世纪的中心学科之一。有人把化学称为现代社会的一根“魔杖”，它能从矿石炼出钢铁，能将树皮、木屑化为纤维，能使乌黑的石油变成绚丽的衣料，能使煤炭长出“羊毛”，能变废弃物为好东西，能为人类提供赖以生存的各种食物、永葆青春的化妆品和战胜疾病、延年益寿的“灵丹妙药”……人们的生活中“处处有化学，无处无化学”。人类的衣、食、住、行、用、学、玩等各种生活活动都离不开化学。高度发展的化学科学使当代人的生活更加丰富多彩！为了适应高等学校文科、财经、政法类专业开设化学选修课程的教改要求，笔者曾编著《生活化学》一书，列入浙江省高校重点建设教材。经湖州师范学院、杭州师范大学、浙江工业大学、青岛大学、福建师范大学、上饶师范学院、黄山学院等数十所院校使用，反响很好。为了满足相关专业师生的教学需要，笔者又邀请多年使用《生活化学》的浙江工业大学材料与表面工程研究所谢德明博士联合对原书进行了全面而系统的修改和更新，现推出《生活的化学》一书。《生活的化学》旨在通过对现代人生活层面化学知识的系统介绍与讨论，使读者达到加深学科理解、拓宽知识领域、提高生活质量的目的。全书以化学为主线，围绕衣、食、住、行、用、学、玩等生活活动展开，包括食品与化学、烹饪与化学、饮料与化学、保健与化学、毒物与化学、穿戴与化学、美化与化学、环境与化学、日用品与化学、文体与化学和娱乐与化学共11章内容。在编写方式上，力求做到集知识性、技术性、实用性、趣味性于一体，既避免化学专著那种复杂多变的化学结构描述，也有别于化工工艺和配方手册的数据罗列，而是密切紧扣生活实际，深入浅出、通俗易懂地展开阐述，并配有一系列引人入胜、内容贴切的彩色图片。书中第1~5章由谢德明执笔，第6~11章由杨金田执笔，并负责全书统稿。笔者的爱子杨铠屹编制了几乎全部插图，本书的责任编辑亦对本书给予了热情的鼓励和具体的指导。本书可作为大中专院校化学、化工类专业选修课和其他专业公共选修课教材，或作为老年大学“保健”班教材，也可供相关营销人员、管理人员、中学化学教师、中学生和科普爱好者阅读。限于编者的学识与水平，书中一定还会有不当甚至错误之处，恳请广大读者批评指正。值此本书出版之际，特向书末参考文献的作者和其他给予帮助的同志们表示最衷心的感谢！

《生活的化学》

内容概要

《生活的化学》以化学为主线，围绕吃、穿、住、行、用、学、玩等生活活动展开，包括食品与化学、烹饪与化学、饮料与化学、保健与化学、毒物与化学、穿戴与化学、美化与化学、环境与化学、日用品与化学、文体与化学和娱乐与化学等内容。书中内容密切结合生活实际，深入浅出、通俗易懂地展开阐述，集知识性、技术性、实用性、趣味性于一体，并配有内容贴切、引人入胜的精美图片。

《生活的化学》

书籍目录

第1章 食品与化学 1.1 人体中化学元素概述 1.2 营养素 1.3 生活中的能量及其来源 1.4 常见食物的化学成分 1.5 食物的贮存和保鲜第2章 烹饪与化学 2.1 厨房化学概述 2.2 烹饪基础知识 2.3 食物的色香味 2.4 风味化学简介第3章 饮料与化学 3.1 饮料水 3.2 豆浆、奶及其制品 3.3 酒 3.4 无酒精兴奋饮料 3.5 软饮料第4章 保健与化学 4.1 合理营养 4.2 中国居民膳食指南 4.3 食疗学与药膳学 4.4 老年保健 4.5 减肥问题第5章 毒物与化学 5.1 毒物及其对人体的危害 5.2 食物中的毒物 5.3 烟草 5.4 毒品第6章 穿戴与化学 6.1 纤维与纺织品 6.2 皮革及其制品 6.3 橡胶及其制品 6.4 塑料及其制品第7章 美化与化学 7.1 洗涤用品 7.2 化妆品 7.3 首饰制品 7.4 室内装饰物第8章 环境与化学 8.1 环境问题与环境污染 8.2 室内环境与化学 8.3 室外环境与化学 8.4 汽车与化学第9章 日用品与化学 9.1 玻璃制品 9.2 陶瓷制品 9.3 电池 9.4 涂料 9.5 粘接材料第10章 文体与化学 10.1 文教用品 10.2 体育用品 10.3 艺术用品 10.4 文物考古第11章 娱乐与化学 11.1 喜庆用品 11.2 化学游戏 11.3 化学魔术 11.4 化学工艺品参考文献

章节摘录

插图：风味化学是从理论上研究食物风味的形成和变化规律的一门新兴学科。它是在人民生活水平提高后对饮食的要求日益精美化和现代食品分析技术发展日益完善的背景下逐渐形成的。所谓风味，就是指一定地区的食品特色，是地区历史、民情风俗、文化背景等在食品加工和烹制上的反映。任何风味的形成都是诸多呈味物协调作用的结果，也是烹调的化学基础。主要取决于作料的配比和加工的程序。例如北京烤鸭作料精美、制作独特，各种呈味物相得益彰。各种风味往往由一类特征呈味体现，例如湘菜的辣、川菜의麻、晋菜的酸、粤菜的甜，这些特征都是由历史上的抗病、气候适应或其他地域性原因形成的。任何风味的形成必有某种特产的依托，如粤菜中的猫、蛇，湘菜中的犬、鸡，东北的鹿及其他野味等。从化学角度来讲，主要涉及以下方面。味感味感的实质、定量化，味征的选择和灵敏性。呈味物为何一类物质呈特征味，该物的分子结构，如官能团、母体、尺寸、极性、构象及在体液中的形态有何特征。反应呈味物在体内的化学反应类型和机制等。这些问题的解决不仅对风味化学本身，而且对有关学科如食品化学、生物化学甚至医药化学均有作用。

《生活的化学》

编辑推荐

《生活的化学》入选新闻出版总署2011年（第八次）向全国青少年推荐百种优秀图书；中小学馆藏图书。

《生活的化学》

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.tushu111.com