

《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：9787562338703

10位ISBN编号：7562338701

出版时间：2013-2

出版社：宁正祥 华南理工大学出版社 (2013-02出版)

作者：宁正祥

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

《食品生物化学》

书籍目录

第一章 糖第二章 脂类第三章 核酸第四章 蛋白质第五章 酶第六章 维生素和辅酶第七章 激素第八章 细胞生物化学第九章 人体生物学第十章 糖类代谢第十一章 脂类代谢第十二章 蛋白质代谢第十三章 核酸代谢第十四章 生物氧化第十五章 物质代谢的相互关系和调节控制第十六章 新鲜食物组织的生物化学第十七章 糖类的食品性质与功能第十八章 油脂加工化学第十九章 蛋白质的加工化学第二十章 矿物质及其营养功能第二十一章 水和冰第二十二章 褐变作用第二十三章 色素和着色剂第二十四章 食品风味第二十五章 食品添加剂第二十六章 食品中的有害成分参考文献

《食品生物化学》

编辑推荐

宁正祥等编著的《食品生物化学》是专为食品科学与工程专业的学生编写的教科书，可供各类大专院校食品科学与工程专业学生作为教材，也可供其他专业学生以及研究生、教师和科技工作者参考。本书以人和食物的关系为中心，对食品生物化学的基础理论知识进行了全面和系统的介绍，所讲述的问题主要包括八个方面：一、静态生物化学；二、动态生物化学；三、细胞生物化学；四、食物组织生物化学；五、食品加工化学；六、食品风味化学；七、食品添加剂化学；八、人体生物学。；

《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.tushu111.com