

# 食品生物化学



[食品生物化学\\_下载链接1](#)

著者:杜克生

出版者:化学工业

出版时间:2002-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787502534028

本书以人及其食品体系为核心，以生物化学过程为重点，以食品的化学组成为主线组织的本书材料。内容包括水分；矿物质；糖类；核酸及蛋白质；脂类及生物膜；酶及激素；维生素及生物碱；糖、核酸、蛋白质、脂类在人体中的代谢等食品的基本化学组成成分。在人体代谢过程中起催化作用的酶、对代谢等生理功能起调节作用的激素以及酶的辅助成分。还说明了食品基本成分中的有机物质在人体中的代谢过程。并介绍了食品的颜色、香、味等食品风味知识，动植物食品原料的化学组成及组织代谢特点、食品添加剂和各种因素引起的食品中禁忌成分等。

本书层次清晰、结构紧凑、内容完整，学科特点突出，理论和实践结合紧密，实用性强。可用作工科大学、专科及高职院校食品化学和生物化学的食品工艺专业的教材、参考书及工具书。也适合于食品行业各层次、各工作岗位的进修人员使用。

作者介绍:

目录:

[食品生物化学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品生物化学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[食品生物化学\\_下载链接1](#)