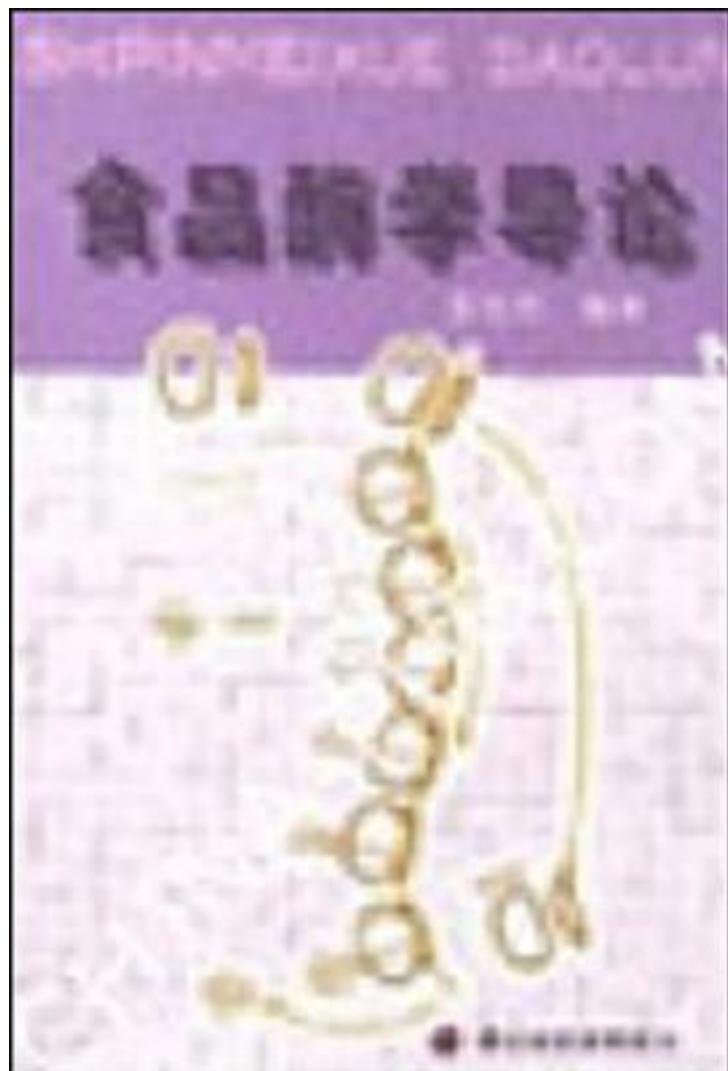


# 食品酶学导论



[食品酶学导论 下载链接1](#)

著者:彭志英

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2002-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501933907

《食品酶学导论》内容有：酶的合成与发酵生产；酶的分离、纯化技术；酶的分子结构与催化功能；酶分子改造和修饰；食品酶学的应用等。

作者介绍：

目录: 第一章 绪论  
第二章 酶的合成与发酵生产  
第三章 酶的分离、纯化技术  
第四章 酶的分子结构与催化功能  
第五章 酶催化反应动力学  
第六章 酶分子改造和修饰  
第七章 固定化酶和固定化活细胞  
第八章 食品酶学的应用  
附录一 国内外著名微生物菌种保藏单位及地址  
附录二 常见酶学中英文名词及缩写  
· · · · · (收起)

[食品酶学导论 下载链接1](#)

标签

书

评论

---

[食品酶学导论 下载链接1](#)

书评

---

[食品酶学导论 下载链接1](#)