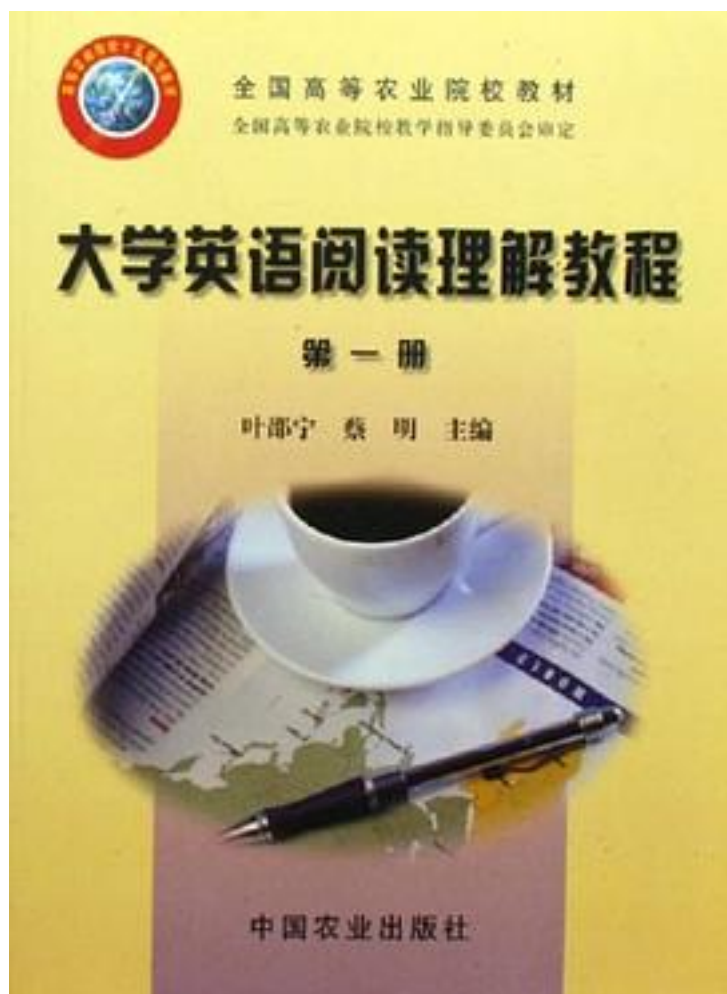


食品化学



[食品化学_下载链接1](#)

著者:[美]芬内马 (Fennema Owen R.)

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2003-4

装帧:平装

isbn:9787501938391

前言 (第三版)

自《食品化学》(第二版)出版至今,时间已过去11年,显然有必要出版一个新的版本。新版的目的是和前几版相同,首先它可以作为高年级本科生和低年级研究生的教科书使用,这些学生必须具备良好的有机化学和生物化学基础;其次,它也可以作为一本参考书使用。在新版中没有特意编入食品分析的内容,然而当在逻辑上能与所讨论的题目相配合时,也涉及食品分析的信息。作为本科生的教科书,它是依据两学期食品化学课程安排内容的,编者建议授课教师可选择性地指定学生阅读确实需要掌握的材料。在食品化学范围内还有一些具有研究生水平的专门课程,本书的各个章节可以作为这些课程的基础。

第三版在一些重要的方面不同于第二版。由首次参与编写的作者所编写的那些章在内容上完全是新的,这些章包括蛋白质、分散体系、酶、维生素、矿物质、动物组织、毒物和色素。

其余章由第二版的作者作了彻底的改写。例如,在水和冰这一章中主要增加了分子流动性和玻璃化转变现象这方面的内容。因此,此版书有60%以上的内容是新的,它的图表也得到了很大的改进,并且能更好地聚焦在食品化学领域中最重要内容。

在新版中增加了分散体系和矿物质这两章。在第二版中,将有关分散体系的内容分插在脂类、蛋白质和碳水化合物等章中,而矿物质包含在维生素和矿物质这一章中。虽然在第二版中作这样的处理在编排上是有合理的一面,但是这也造成分散体系和矿物质在内容上的肤浅和粗略。在新版中这些论题有了专门的章节,使相关的内容具有足够的深度,并与本书的其余部分保持一致。由一位新的作者单独撰写的维生素这一章与这些变化相关。我确信,这一章能完整、深入和集中地论述食品化学领域中的维生素这个专题。

新版的所有作者工作非常努力,并且能容忍我在编辑上有时过分严厉的要求,为此我深表感激。他们编写了一本具有第一流质量的书。在出版了前面两版和20年之后,我能满意地说:所有主要的论题都能以合适的宽度和深度包括在新版中,并且新版能聚焦在与食品有关的反应上。这样的聚焦能成功地将食品化学与生物化学区分开来;在同样意义上,生物化学也区别于有机化学,当然前者仍然依赖着后者。

虽然我曾非常仔细地策划和编辑,但是次要的错误是难免的,尤其是在第一次印刷的书中。如果读者发现这些错误,非常希望他们能告诉我,这将有助于改正这些错误。

Owen R. Fennema

作者介绍:

Owen R. Fennema, 威斯康星—麦迪逊大学食品科学系食品化学教授。他是Low Temperature Foods and Living Matter (与William D. Powrie和Elmer H. Marth合著)和Principles of Food Science, Part II: Physical Principles of Food Preservation (与Marcus Karel和Daryl B. Lund合著)两部著作的合著者。这两部书均由Marcel Dekker公司出版。单独或与其他作者合作发表了超过175篇的学术文章,这些文章反映了他在食品化学、食品和生鲜产品的低温保藏、水和冰的特性、可食性膜和涂层以及脂质—纤维相互作用等领域的研究成果。他是Food Science and Technology系列丛书(Marcel Dekker公司出版)编辑顾问、美国食品科学技术学会(IFT)会员、美国化学会农业与食品化学分会会员、美国营养学会会员,以及其他一些组织的成员。Fennema博士于1950年在堪萨斯州立大学取得学士学位,1951年获得乳品科学硕士学位,1960年在威斯康星—麦迪逊大学获得食品科学和生物化学博士学位。

王璋 (?-2011.1.14) 1963.7毕业于南京大学,毕业后一直在江南大学食品学院(原无锡轻工业学院和无锡轻工大学)任教至今,1993年评为教授,1995年评为博导,兼任上

海理工大学食品科学与工程系客座教授。
研究领域食品生物技术、食品加工和保藏中的生物化学变化、果蔬汁加工中的酶法液化技术、食品蛋白质的酶法改性、酶法改变食品蛋白质的结构以产生新的功能性质、酶法制备功能性食品配料、酶法制备功能性短肽和低聚糖。

目录: 1 食品化学引言
2 水和冰
3 分散体系：基础概论
4 碳水化合物
5 脂类
6 氨基酸、肽和蛋白质
7 酶
8 维生素
9 矿物质
10 着色剂
11 风味
12 食品添加剂
13 有毒物质
14 牛乳的特性
15 可食性肌肉组织的特征
16 可食性植物组织的特征
17 食品化学的综合方法
· · · · · (收起)

[食品化学_下载链接1](#)

标签

- 食品
- 教材
- 经典
- 专业
- 农业食品
- Nutrition
- Human

评论

[食品化学_下载链接1](#)

书评

[食品化学_下载链接1](#)