

食品应用化学



[食品应用化学 下载链接1](#)

著者:李晓华

出版者:高等教育出版社图书发行部（兰色畅想）

出版时间:2002-12

装帧:简装本

isbn:9787040117189

这本《食品应用化学(食品生物工艺专业)》由李晓华主编，是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工艺专业课程设置”中主干课程“食品应用化学教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

本书共分9章，主要内容包括：生物学基本知识、糖类及其代谢、脂类

及其代谢、蛋白质和氨基酸及其代谢、酶及其应用、核酸与遗传、维生素与激素、代谢调节与控制、食品的色、香、味化学等。

《食品应用化学(食品生物工艺专业)》可作为中等职业学校食品生物工艺专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

作者介绍:

目录:

[食品应用化学_下载链接1](#)

标签

评论

[食品应用化学_下载链接1](#)

书评

[食品应用化学_下载链接1](#)