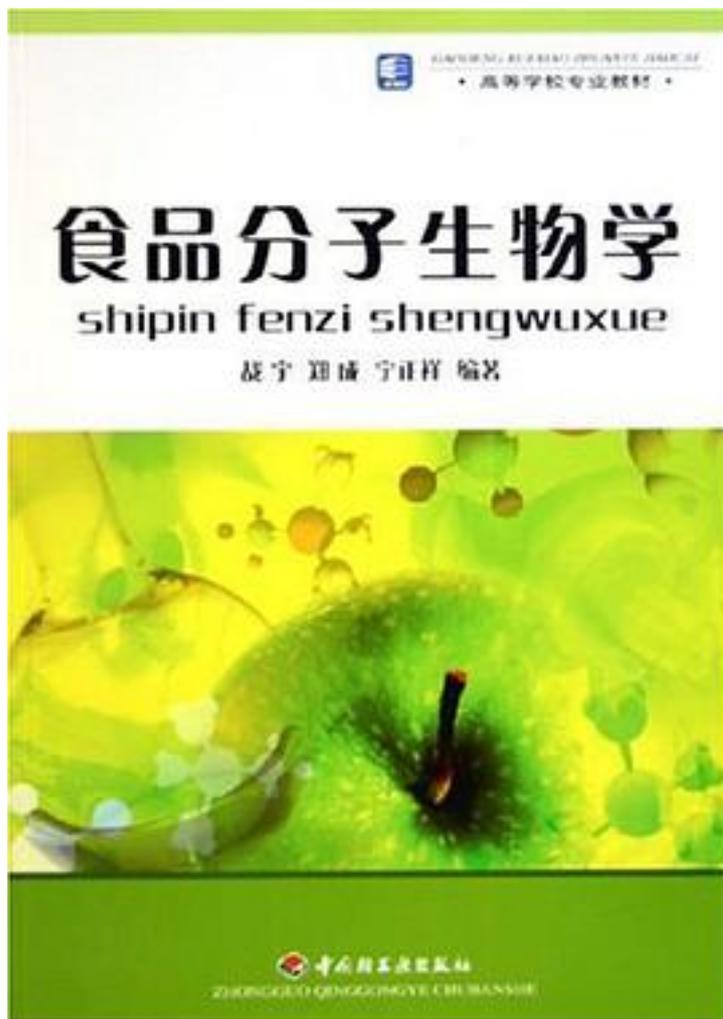


食品分子生物学



[食品分子生物学_下载链接1](#)

著者:战宇

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2005-1

装帧:简装本

isbn:9787501950409

《食品分子生物学》是专为轻化工类、生物类和食品科学类专业的学生编写的教科书。

可供各类大专院校轻化工、生物和食品科学等专业学生作试用教材，也可供其他专业学生及研究生、教师和科技工作者参考。《食品分子生物学》以人和食物的关系为中心，对食品分子生物学的基础理论知识进行了全面和系统的介绍，讲述问题主要包括九个方面：蛋白质分子生物学生物分子氨基酸、蛋白质的结构、性质、生物合成与降解、加工与营养功能。酶分子生物学酶的特性、催化机理、酶催化动力学、酶反应辅助因素等。糖类分子生物学糖类生物分子的结构、生物化学特性、糖类生物分子的生物合成与降解、加工营养功能、褐变与食品色香味。

作者介绍:

目录:

[食品分子生物学_下载链接1](#)

标签

评论

[食品分子生物学_下载链接1](#)

书评

[食品分子生物学_下载链接1](#)