

# 食品酶学



[食品酶学\\_下载链接1](#)

著者:何国庆、丁立孝主编

出版者:化学工业出版社

出版时间:2006-5

装帧:简装本

isbn:9787502580292

《食品酶学》前五章注重酶学的基础理论，包括食品酶学的背景、酶的生产与分离纯化的相关知识、酶反应动力学知识、固定化酶与固定化细胞、酶分子改造与修饰等内容。从食品酶学的发展、酶的获得、分离纯化、动力学特性到固定化应用和分子水平的修饰改造做了详尽的介绍。后九章重点介绍酶在食品工业各领域中的广泛应用，涉及酶在粮油食品加工、果蔬加工、动物性食品加工、贮藏保鲜、发酵、食品分析、功能食品及酶与食品卫生和安全的知识等方面的知识。

作者介绍:

目录:

[食品酶学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品酶学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[食品酶学\\_下载链接1](#)