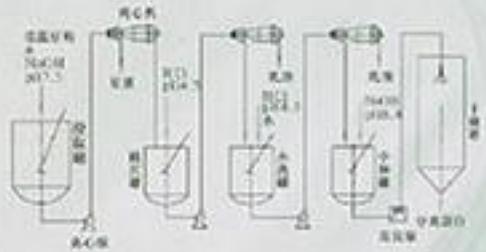


蛋白质化学与工艺学

高等教材

蛋白质化学与工艺学

莫重文 主编
马宇翔 杨国龙 副主编



化学工业出版社

[蛋白质化学与工艺学 下载链接1](#)

著者:莫重文

出版者:7-122

出版时间:2007-6

装帧:

isbn:9787122002075

本书系统地介绍了蛋白质化学基础知识和植物蛋白生产工艺及设备，反映了最新的工艺

技术。内容分为上篇和下篇两部分，上篇“蛋白质化学”由六章组成，比较详细的讲述了氨基酸、肽、蛋白质的分子结构以及它们的理化性质，阐述了蛋白质的功能特性、改性技术基本原理和方法，对于蛋白质种类和质量评价也作了一些介绍。下篇“植物蛋白工艺学”也由六章组成，讲述了植物蛋白制取的一般方法、主要生产设备及装置；重点介绍大豆、花生、油菜籽、小麦等植物种子中蛋白质的提取，国内外生产浓缩蛋白、分离蛋白和组织蛋白的工艺以及各种蛋白制品的深加工等内容，对叶蛋白、藻蛋白等新型蛋白质也作了简要介绍。

本书可作为油脂与植物蛋白专业方向本科生教材；也可作为食品类硕士研究生学习的参考书，还可作为油脂与植物蛋白工程技术人员的学习与参考用书。

作者介绍:

目录:

[蛋白质化学与工艺学 下载链接1](#)

标签

蛋白質組學

评论

[蛋白质化学与工艺学 下载链接1](#)

书评

[蛋白质化学与工艺学 下载链接1](#)