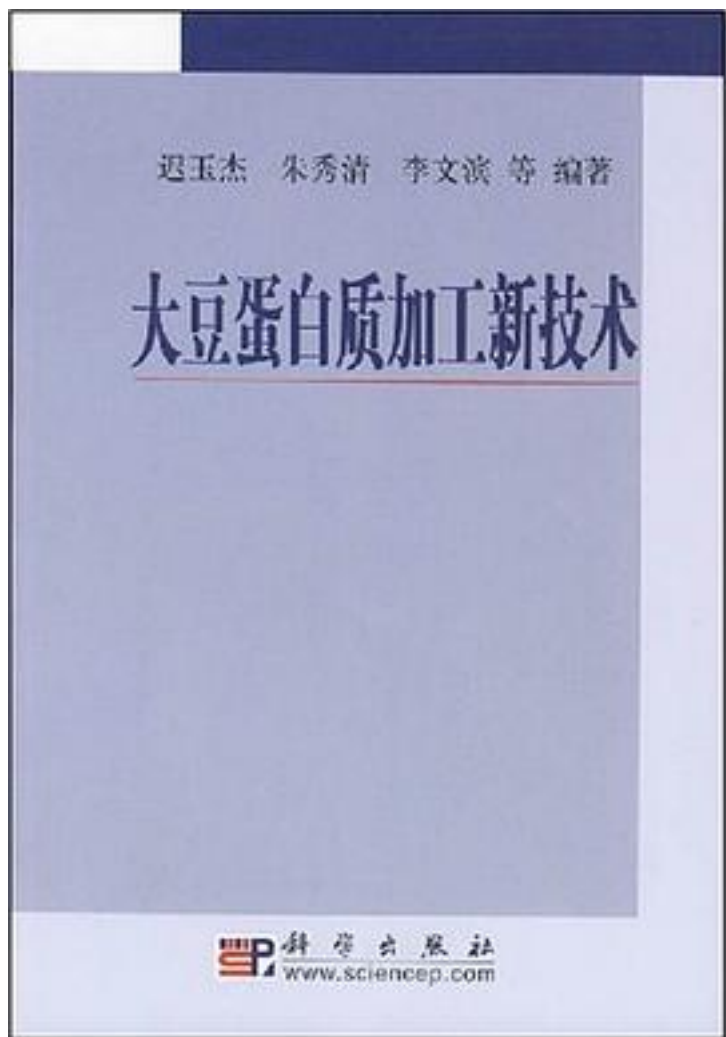


# 大豆蛋白质加工新技术



[大豆蛋白质加工新技术\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-5

装帧:

isbn:9787030204677

《大豆蛋白质加工新技术》主要包括：大豆蛋白质的组成、结构、功能，大豆浓缩

蛋白的醇法浸提技术、等电点浸提技术，大豆分离蛋白的碱提酸沉技术，超滤分离纯化技术，大豆蛋白质的改性技术，大豆功能肽的提取纯化技术、功能评价，大豆蛋白质挤压技术，大豆蛋白质仿真食品，大豆抗营养因子去除和利用技术及大豆蛋白质化工产品加工技术等。

作者介绍:

目录:

[大豆蛋白质加工新技术\\_下载链接1](#)

标签

大豆蛋白质加工新技术

蛋白質組學

评论

-----  
[大豆蛋白质加工新技术\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[大豆蛋白质加工新技术\\_下载链接1](#)