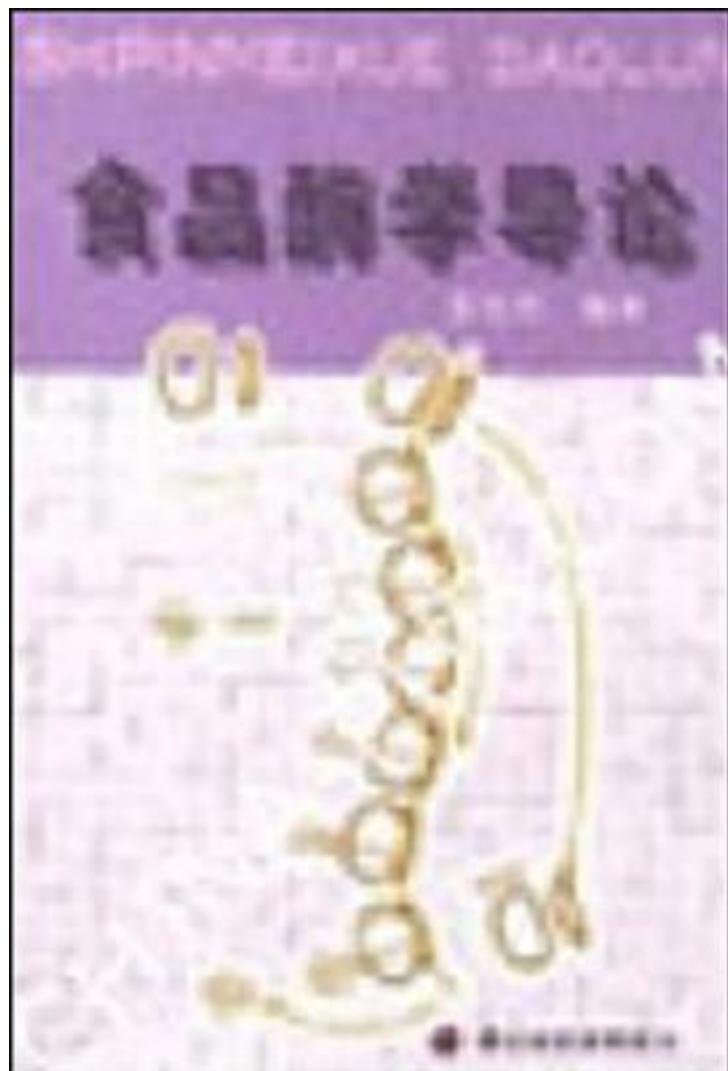


食品酶学导论



[食品酶学导论 下载链接1](#)

著者:彭志英

出版者:

出版时间:2009-6

装帧:

isbn:9787501968558

《食品酶学导论(第2版)》作者于2002年编著的《食品酶学导论》一书，经过多年发行，有关院校反映良好。同时，在两岸文化交流中，2004年该书以《食品酵素学》之名被台湾九州图书文化有限公司以繁体字版在台湾出版发行。食品酶学的形成和发展，是科学技术发展的必然，它是基础酶学的一个重要分支，也是现代生物技术的组成部分。食品酶学是食品科学与工程学科的基础，国内许多有关院校已把食品酶学列为培养本科生和研究生的重要课程。台湾大仁技术学院食品科技系傅慧音教授认为：“该书以深入浅出的方式引用分子生物学概念，详尽讨论酵素在细胞内生物合成机制、生产及调控等内容……足以让读者摄取食品酵素学之精华。”虽然该书在食品人才培养和食品生产中起到了良好的作用，但是内容不足之处尚多，与当今酶学不断发展的新内容不相适应，因此，很有必要进行修订。

作者介绍:

目录:

[食品酶学导论 下载链接1](#)

标签

评论

[食品酶学导论 下载链接1](#)

书评

[食品酶学导论 下载链接1](#)