

# 食品生物化学



[食品生物化学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-5

装帧:

isbn:9787122080677

《食品生物化学(第2版)》共十章，即绪论、水分和矿物质、糖类、脂类、蛋白质、核酸、酶、维生素、物质代谢、食品的色香味、实验实训。本教材在保持第一版教材基本框架和基本内容的基础上，对内容的更新和论述的深广度均做了较多的修改和完善，增加了部分图文、应用实例等方面的内容，使《食品生物化学(第2版)》更具应用性及趣味性。

本教材是高职高专食品类专业的教学用书，也可供相关专业师生、食品行业各层次、各工种不同岗位的人员阅读、参考。

作者介绍:

目录:

[食品生物化学\\_下载链接1](#)

## 标签

食品

教材

大学的专业

## 评论

我补考过的最惨……实验做得最好的专业课……

-----  
[食品生物化学\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[食品生物化学\\_下载链接1](#)