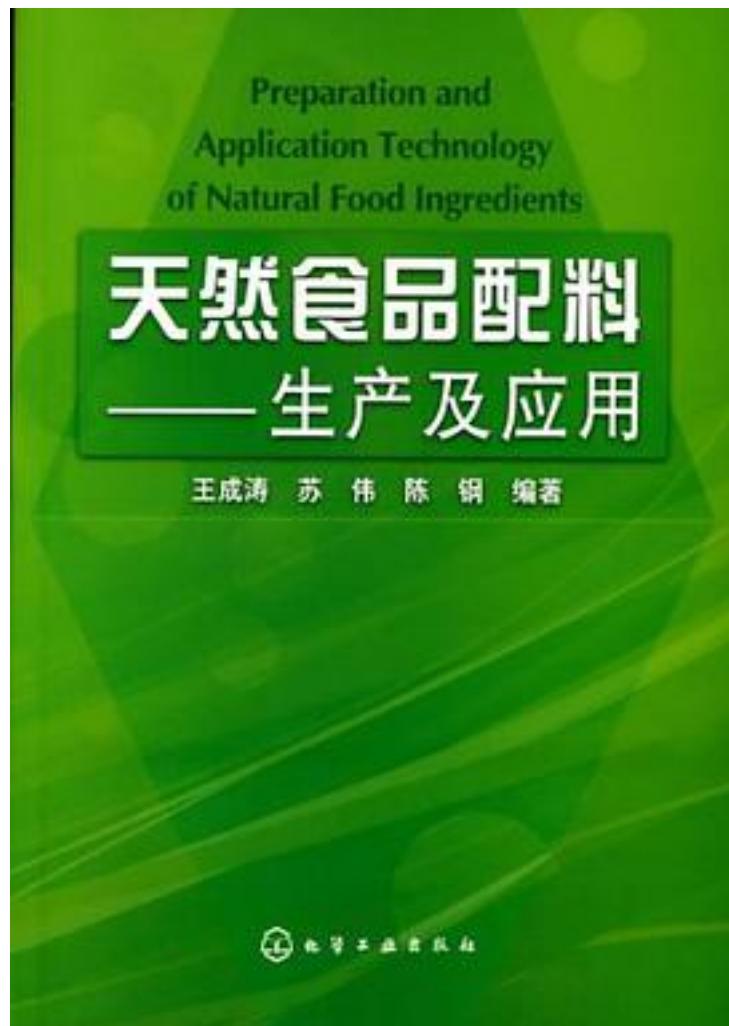


天然食品配料



[天然食品配料 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2010-6

装帧:

isbn:9787122078346

《天然食品配料:生产及应用》共分十章，内容主要包括：天然食品配料的概念、分类

与管理，“天然度”界定与评价；天然食品配料的生物制备途径；非水相催化、细胞培养与拆合技术、手性香物质拆分；植物细胞工程、现代发酵工程和酶工程制备天然食品配料；天然食用香料生物制备与应用技术；天然色素生物制备与应用技术；天然食品增稠剂和表面活性剂的生物制备与应用；糖醇类、糖苷类、蛋白类等食品甜味剂的生物制备与应用；生物防腐保鲜剂的制备与应用；食品抗氧化剂的生物制备与应用；天然增鲜剂的生物制备与应用；微生物发酵生产DHA、EPA、LA、GLA、花生四烯酸等多不饱和脂肪酸；微生物和酶法生产功能性低聚糖；微生物或酶法生产降血压肽、酪蛋白磷酸肽CPP、乳活性肽、脑啡肽等功能性肽；脂肪氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、木聚糖酶、胆固醇氧化酶、菊糖酶、植酸酶、纤溶酶等食品新型酶源的制备技术等。

《天然食品配料:生产及应用》适合从事食品科学与工程、生物化工、发酵工程专业的教学、科研、生产、经营和管理等方面人才阅读和参考，也可作为相关专业本科和研究生的教材、参考书。

作者介绍:

目录:

[天然食品配料 下载链接1](#)

标签

评论

[天然食品配料 下载链接1](#)

书评

[天然食品配料 下载链接1](#)