

第一章 绪论

1 什么是食品化学

食品：经特定方式加工后供人类食用的食物。

食物：可供人类食用的物质原料统称为食物。

化学：研究物质组成、性质及其功能和变化的科学，包括分析化学、有机化学、物理与胶体化学、分离化学、普通化学和生物化学等。

食品化学：指研究食物的组成、性质以及功能和食物在贮藏、加工和包装过程中可能发生的化学和物理变化的科学。食品化学、微生物学、生物学和工程学是是疲惫科学的四大支柱学科。

食品化学的分类：(按研究对象的不同分类)

食品成分化学：研究食品中各种化学成分的含量和理化性质等。

食品分析化学：研究食品成分分析和食品分析方法的建立。

食品生物化学：研究食品的生理变化。与普通生物化学不同食品生物化学关注的对象是死的或将要死的生物材料。

食品工艺化学：研究食品在加工贮藏过程中的化学变化。

食品功能化学：研究食物成分对人体的作用。

食品风味化学：研究食品风味的形成、消失及食品风味成分的化学。

2 食品化学的历史

3 现代食品化学的发展方向

- (1) 高新技术在食品工业中的应用；
- (2) 新型食品材料的研究；
- (3) 现有食品材料功能的改良；
- (4) 食物成分的生理功能研究。

4 参考文献

- (1) O. R. 菲尼马著，王璋译 食品化学（第三版） 中国轻工业出版社 2003
- (2) 韩雅珊 食品化学 北京农业大学出版社 1992