

## 内容简介

本书系统地论述了食品化学的基本内容，在第一版基础上增加了酶的内容，全书共分十章，包括绪论、水、糖类、脂类、蛋白质、酶、食品色素和着色剂、维生素和矿物质、风味化合物以及食品添加剂。在阐明食品成分的化学和生物化学的基础上，着重讨论了其结构对食品加工和贮藏过程中各种变化的影响，结合食品的贮藏加工，就如何提高食品的品质和营养、保证食品的安全等作了较为详细地叙述。

本书可作为大学食品科学和食品工程等的教学用书，也可作为研究生和从事食品科学研究及食品生产和食品加工的科技人员的参考书。