



2008年4月4日

[首页](#) | [分院简介](#) | [机构设置](#) | [新闻中心](#) | [院地合作](#) | [科研成果](#) | [院士风采](#) | [基层党建](#) | [人事监审](#) | [English](#)

分院要闻



中科院沈阳分院院地合作委员会工作会议
分院新闻



中科院东北振兴科技行动计划项目顺利通过阶段检查
分院新闻



路雨祥会见辽宁省委书记张闻岳



沈阳市委书记曾维视察沈阳芯源公司和沈阳新松公司
分院新闻

分院要闻

我国第一部《食品蛋白质化学》出版发行

发布时间：2005-7-5

日前，为满足食品工业、农副产品加工业、发酵工业以及生物化工工业等相关工业的需求，由管斌、林洪、王广策编著的我国第一部关于食品蛋白质方面的专著——《食品蛋白质化学》，由化学工业出版社出版发行。

随着生命科学的迅速发展，21世纪被认为是生物科学的世纪。今天，生物化学已经从静态生物化学、经动态生物化学，向功能生物化学方向发展。蛋白质分子作为功能性生物大分子，在现代生物化学和分子生物学中占有极重要的地位。蛋白质化学不断进步和发展，有力地带动了生命科学研究。目前，它已经成为生命科学中不可缺少的重要组成部分。

蛋白质与淀粉、脂肪、糖类是食品工业的四大基础原料，广泛应用于各种食品中。它不仅具有提高营养价值的功能，而且具有改善各种食品品质、质构的功效。随着各种蛋白质结构与功能关系的不断被揭示以及对其营养功能的深入了解，在食品加工过程中可以更加有效地改善食品的品质和质构，增强其保健功能。另外，为满足人们不断提高生活水平的需求，从合理饮食、保持营养平衡、保证健康的角度出发，合理开发蛋白质资源、提高食品品质和营养功能，已经成为食品工业迫切需要解决的问题。这些已经日益引起从事蛋白质化学、食品工业以及营养学工作的研究人员、工程师以及营养学家的高度重视。

《食品蛋白质化学》一书试图把蛋白质化学知识和研究进展应用于食品加工过程中以及改善食品品质和营养功能上，使食品工业走一条“优质、合理、高效”的绿色食品开发途径，这无疑将对提高全人类健康水平发挥重要作用。该书分十四章七十节，将“蛋白质结构与功能”与“食品品质、营养及加工功效”紧密联系起来，从概念、原理以及方法上对蛋白质的结构、性质、分离提取、分析和检测方法等理论方面的内容进行了较详细的介绍。并针对食品工程专业的特点，对蛋白质原材料及其加工特性、食品蛋白质加工化学和食品蛋白质的营养价值等应用方面的现状、研究进展情况也进行了较详细的论述，使其内容形成一个完整的体系。该书是一本适用于食品工程、营养学以及生物化学等专业的《食品蛋白质化学》课程教材，又可作为食品工业的工程师、营养师以及从事蛋白质化学研究的人员提高的参考书。（海洋所）