

شیمی مواد غذایی

مؤلف:

احمد سنانی

www.ketab.ir

سرشناسه	: عطائی، احمد، ۱۳۶۰-
عنوان و نام پدیدآور	: شیمی مواد غذایی/مؤلف احمد عطائی.
مشخصات نشر	: تهران: سروش برتر، ۱۴۰۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۹۲ ص.: مصور، جدول؛ ۲۲ x ۲۹ س.م.
شابک	: 978-622-5106-15-4
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: واژه نامه.
موضوع	: مواد غذایی — تجزیه و آزمایش
	Food -- Analysis
	مواد غذایی — ترکیب
	Food -- Composition
رده بندی کنگره	: ۵۴۵TX
رده بندی دیویی	: ۰۷/۳۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۹۹۹۸۰۷
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیبا

www.ketab.ir

شیمی مواد غذایی

ناشر: سروش برتر

مؤلف: احمد عطائی

قطع و تیراژ: رحلی/۱۰۰۰

تعداد صفحات: ۱۹۲

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۴۰۳

شابک: ۹۷۸ - ۶۲۲ - ۵۱۰۶ - ۱۵ - ۴

قیمت: ۳۹۰,۰۰۰ تومان

فهرست مطالب

۹	فصل اول: آب
۱۲	محاسبه فعالیت آبی (Water Activity)
۱۲	کاهش a_w یک فرآورده
۱۴	پدیده‌ی هیسترسیس (Hysteresis)
۱۶	ارتباط بین قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی میلارد و فعالیت آبی
۱۷	ارتباط بین فعالیت آبی و فعالیت آنزیمی
۱۸	ارتباط بین رشد کریستالی و هسته‌بندی در آب
۱۹	پراکندگی اجزاء در سیستم‌های غذایی
۱۹	انواع دیسپرسیون
۱۹	روش تهیه محلول‌های کلونیدی
۲۰	کلونیدهای محافظت‌کننده
۲۱	امولسیفایرها
۲۱	تعریف HLB
۲۱	پاینداری امولسیون‌ها
۲۲	عوامل ایجادکننده کف
۲۳	فصل دوم: پروتئین‌ها
۲۳	تقسیم‌بندی اسیدهای آمینه
۲۴	نقطه ایزوالکتریک (IEP)
۲۴	کیفیت تغذیه‌ای پروتئین‌ها
۲۵	مخلوط متعادل
۲۵	طبقه‌بندی پروتئین‌ها
۲۶	ساختمان پروتئین‌ها
۲۷	دناتوراسیون
۲۹	زل‌های پروتئینی
۲۹	قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی (واکنش میلارد یا مایارد)
۳۱	اثر عوامل مختلف بر قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی
۳۲	نحوه ایجاد پیوند بین لیزین و اسیدهای آسپاراژین و گلوتامین
۳۲	نحوه تشکیل لیزینوآلاتین
۳۳	نحوه تشکیل اورنیثوآلاتین در اثر فرایندهای متعدد اضافی باقلیا
۳۳	نحوه تشکیل Bآمینوآلاتین
۳۳	نحوه تشکیل اسید آمینوآکریلیک (دهیدروآلاتین) از اسید آمینه سیستمین در شرایط قلیایی
۳۳	اکسیداسیون نوری پروتئین‌ها
۳۴	ایزومری شدن اسیدهای آمینه
۳۵	پروتئین‌های گوشت
۳۶	پروتئین‌های استرومای
۳۶	فرایند تبدیل کلاژن به ژلاتین
۳۷	پروتئین‌های زرده تخم مرغ
۳۷	ترکیب پروتئینی سفیده تخم مرغ
۳۸	پروتئین‌های پوسته تخم مرغ
۳۸	پروتئین‌های گندم

۴۰.....	پروتئین‌های سویا.....
۴۰.....	اندازه‌گیری ازت.....
۴۱.....	اسیدهای آمینه ضروری.....
۴۱.....	الکتروفورز.....
۴۲.....	فصل سوم: لیپیدها.....
۴۲.....	تقسیم‌بندی چربی‌ها و روغن‌ها.....
۴۲.....	تقسیم‌بندی اسیدهای چرب براساس طول زنجیره.....
۴۵.....	تقسیم‌بندی اسیدهای چرب براساس نام‌گذاری ω.....
۴۶.....	دسته‌بندی روغن‌ها و چربی‌ها.....
۴۷.....	تقسیم‌بندی لیپیدها.....
۴۷.....	روش‌های نام‌گذاری تری‌گلیسریدها.....
۴۸.....	عوامل مؤثر در نقطه ذوب تری‌گلیسریدها.....
۴۸.....	نحوه توزیع اسیدهای چرب در درون گلیسریدها.....
۴۸.....	پلی‌مورفیسم.....
۵۰.....	اینترآستریفیکاسیون.....
۵۱.....	فسفولیپیدها.....
۵۱.....	ساختار فسفاتیدیل کولین (لستین) و فسفاتیدیل اتانول آمین (سفالین).....
۵۲.....	واکس‌ها.....
۵۲.....	ترکیبات غیرقابل صابونی شونده.....
۵۲.....	استرول‌ها.....
۵۳.....	ساختمان استرول‌های گیاهی.....
۵۳.....	رنسیدیت اسیدهای چرب.....
۵۴.....	مراحل اتواکسیداسیون.....
۵۶.....	سرعت نسبی اکسیداسیون اسیدهای چرب اندازه‌گیری پیشرفت اکسیداسیون.....
۵۶.....	محصولات ثانویه حاصل از تجزیه هیدروپراکسیدها.....
۵۷.....	عوامل مؤثر در اکسیداسیون چربی‌ها.....
۵۸.....	آنتی‌اکسیدان‌ها.....
۵۹.....	فاکتور حفاظتی PF (protection factor).....
۵۹.....	آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی.....
۵۹.....	آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی.....
۶۱.....	سینرژیست‌ها.....
۶۱.....	اثر فرایندهای حرارتی روی روغن‌ها.....
۶۲.....	تعیین کیفیت روغن‌های حرارت دیده.....
۶۲.....	برگشت طعم (Flavor reversion).....
۶۲.....	فتواکسیداسیون (اکسیداسیون با اکسیژن یگانه).....
۶۳.....	هیدروژناسیون روغن‌های خوراکی.....
۶۳.....	اهداف هیدروژناسیون.....
۶۴.....	اندازه‌گیری نسبت سلکتیویته یا SR در هیدروژناسیون.....
۶۵.....	نحوه تبدیل گلیسرول به آکرولئین.....
۶۶.....	فصل چهارم: کربوهیدرات‌ها.....
۶۶.....	کربوهیدرات‌ها.....

۶۷.....	کنفورماسیون‌های قندهای پیرانوز.....
۶۸.....	قندهای آمینی.....
۶۸.....	قندهای دزوکسی.....
۶۸.....	گلیکوزیدها.....
۶۹.....	الکل‌های قندی.....
۷۰.....	الیگوساکاریدها.....
۷۳.....	موتاروتاسیون.....
۷۴.....	اسیدهای آلدونیک.....
۷۴.....	اسیدهای آلداریک.....
۷۵.....	اسیدهای اورونیک.....
۷۵.....	دی‌ساکاریدهای برگشتی.....
۷۵.....	کارامیزاسیون.....
۷۵.....	مراحل کارمیزاسیون.....
۷۶.....	تست مولیش.....
۷۶.....	تست سلیوانف.....
۷۶.....	معرف فلورگلوسینول.....
۷۶.....	متیلاسیون.....
۷۶.....	شریت ذرت.....
۷۷.....	انواع دکسترین‌های تولیدشده با هیدرولیز.....
۷۷.....	پلی‌ساکاریدها.....
۷۹.....	بیات شدن نان.....
۸۲.....	دو فاکتور مهم در تعیین خواص پکتین خصوصاً تشکیل ژل.....
۸۲.....	انواع پکتین‌ها.....
۸۳.....	نقش قند یا شکر در تشکیل ژل.....
۸۳.....	فورسلاران و کاراگینان.....
۸۵.....	فصل پنجم: مواد معدنی.....
۸۵.....	شلات‌ها (Chelates).....
۸۶.....	مواد معدنی شیر.....
۸۶.....	روش‌های اندازه‌گیری پایداری کازئینات.....
۸۶.....	مواد معدنی در گوشت.....
۸۶.....	استروویت (Struvite).....
۸۷.....	بدرنگی سیاه در مارچوبه سبز کنسرو شده.....
۸۸.....	فصل ششم: رنگ در مواد غذایی.....
۸۸.....	پیگمنت‌های غذایی.....
۸۸.....	رنگ‌دانه‌های گوشت قرمز.....
۹۰.....	بیلین‌ها.....
۹۰.....	کلروفیل‌ها.....
۹۲.....	کاروتنوئیدها.....
۹۲.....	تقسیم‌بندی کاروتنوئیدها.....
۹۲.....	نوع دیگری از تقسیم‌بندی کاروتنوئیدها.....
۹۳.....	بیکسین.....

۹۳.....	نحوه تشکیل ویتامین A از کاروتنوئیدها
۹۴.....	کاروتنوئیدهای زرده‌ی تخم‌مرغ
۹۴.....	کاروتنوئیدهای سنتزی
۹۵.....	رنگ‌های کاروتنوئیدی طبیعی
۹۵.....	نوریکسین
۹۵.....	آنتوسیانین‌ها
۹۶.....	بازهای Leuco
۹۷.....	فلاونوئیدها
۹۸.....	تقسیم‌بندی فلاونوئیدها
۱۰۰.....	پیگمنت‌های چغندر
۱۰۰.....	کارامل
۱۰۰.....	پروآنتوسیانین‌ها
۱۰۰.....	رنگ‌های تأیید شده
۱۰۱.....	کینون‌ها و گزانتون‌ها
۱۰۲.....	فصل هفتم: طعم در مواد غذایی
۱۰۲.....	تنوری شالنگر
۱۰۳.....	ترکیبات تلخ مزه
۱۰۴.....	احساس سردی
۱۰۴.....	داغی (Hotness)
۱۰۴.....	سوزناکی (Pungency)
۱۰۵.....	مزه فلزی
۱۰۵.....	تغییر یک طعم و یا ممانعت از احساس آن
۱۰۵.....	افزایش دهنده‌های طعم
۱۰۶.....	مواد طعم‌دارچای
۱۰۶.....	آرومای قهوه
۱۰۶.....	طعم قهوه
۱۰۷.....	پیرازین‌ها
۱۰۸.....	طعم محصولات لبنی
۱۰۹.....	طعم ویژه فراورده‌های مرکبات
۱۰۹.....	بدطعمی معروف لوبیایی
۱۰۹.....	دکسترین‌ها شاردینگر
۱۰۹.....	ترکیبات مؤثر در طعم و آرومای سبزیجات و میوه‌ها
۱۱۰.....	طعم و آرومای گوشت
۱۱۰.....	طعم نان
۱۱۱.....	فصل هشتم: ویتامین‌ها
۱۱۱.....	ویتامین‌های محلول در چربی
۱۱۳.....	ویتامین‌های محلول در آب
۱۱۷.....	نیاسین
۱۱۹.....	اسید پانتوتنیک (B _۵)
۱۲۰.....	فصل نهم: آنزیم‌ها
۱۲۰.....	ساختمان آنزیم‌ها

۱۲۱.....	pH مطلوب برای فعالیت آنزیم‌ها.....
۱۲۱.....	انواع آنزیم‌ها.....
۱۲۴.....	آنزیم‌های پکتیکی.....
۱۲۴.....	پلی‌گالاکتوزنازها (پکتینازها).....
۱۲۵.....	پروتنازها.....
۱۲۸.....	اکسیدوردوکتازها.....
۱۲۸.....	فرآیند کاتکولاز.....
۱۲۹.....	روش‌های جلوگیری از قهوه‌ای شدن آنزیمی.....
۱۳۲.....	فیتازها.....
۱۳۲.....	روش‌های تثبیت آنزیم.....
۱۳۲.....	نحوه‌ی استفاده از آنزیم‌های تثبیت شده.....
۱۳۳.....	فصل دهم: افزودنی‌ها.....
۱۳۳.....	افزودنی‌ها.....
۱۳۸.....	مواد سمی طبیعی موجود در مواد غذایی.....
۱۴۲.....	لغات و اصطلاحات صنایع غذایی.....
۱۶۰.....	آزمون شماره ۱.....
۱۶۵.....	آزمون شماره ۲.....
۱۷۱.....	آزمون شماره ۳.....
۱۷۶.....	پاسخنامه آزمون شماره ۱.....
۱۷۷.....	پاسخنامه آزمون شماره ۲.....
۱۷۸.....	پاسخنامه آزمون شماره ۳.....
۱۷۹.....	واژه نامه.....