

شیمی مواد غذایی (لیپید)

مؤلفین :

H.D.Belitz

W.Grosch

P.Schieberle

هنس دتربلتز

ورنر گروش

پیتر شیبِرل

مترجمین :

دکتر ولی اله کوهدار

دکتر زهرا خورشیدی

سرشناسه	بلتس، هانس-دیتر، ۱۹۹۲-۱۹۹۳ م.
عنوان و نام پدیدآور	Belitz, H.-D. (Hans-Dieter)
هشتمین دبیر	شیمی مواد غذایی (لپید) / مولفین هانس دیتر بلتس، ورنر گراش، پتر شیبِرل؛ مترجمین ولی‌اله کوه‌دار، ره‌را خورشیدی.
مشخصات ظاهری	تیراژ: ۱۵۸ ص.
شابک	978-622-2313-59-3
وضعیت فهرست نویسی	فبا
پادداشت	عنوان اصلی: Lehrbuch der Lebensmittelchemie
پادداشت	کتاب حاضر ترجمه فارسی بخشی از متن انگلیسی با عنوان "Food chemistry" است.
موضوع	مواد غذایی -- تجربه و آزمایش
موضوع	Food -- Analysis
موضوع	مواد غذایی -- ترکیب
موضوع	Food -- Composition
شناسه افروده	گروش، ورنر، ۱۹۳۴- م.
شناسه افروده	Grosch, W. (Werner), 1934-
شناسه افروده	شیپرل، پتر، ۱۹۵۱- م.
شناسه افروده	Schieberle, Peter
شناسه افروده	کوه‌دار، ولی‌اله، ۱۳۵۵ - مترجم
شناسه افروده	خورشیدی، ره‌را، ۱۳۷۲ - مترجم
رده بندی کنگره	TX03
رده بندی دیویی	۶۴۷
شماره کتابشناسی ملی	۷۲۹۱۱



عنوان کتاب: شیمی مواد غذایی (لپید)
 مترجمین : دکتر ولی‌اله کوه‌دار ، دکتر زهرا خورشیدی
 ناشر : میعاد اندیشه
 ویراستار : غفور خورشیدی
 طراح جلد : نوید خورشیدی
 نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۹
 شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
 قیمت: ۲۵۰/۰۰۰ ریال
 شابک: ۳-۳۵۹-۲۳۱-۶۲۲-۹۷۸

تلفن انتشارات : ۰۹۱۲۵۱۲۰۰۶۷ - ۰۲۱۶۶۰۱۷۴۴۸ - ۰۲۱۶۶۰۱۴۷۹۷

همه ی حقوق مادی و معنوی این اثر برای مترجمین محفوظ است.

تکثیر و انتشار این اثر به هر صورت، از جمله بازنویسی، فتوکپی، ضبط الکترونیکی و ذخیره در سیستم های بازیابی و پخش، بدون دریافت مجوز کتبی و قبلی از مترجمین به هر شکلی ممنوع است.

این اثر تحت حمایت «قانون حمایت از حقوق مولفان، مصنفان و هنرمندان ایران» قرار دارد

فهرست

۶	۱- اسیدها
۶	۱-۱- مقدمه
۸	۲-۱- اسیدهای چرب
۸	۱-۲-۱- نامگذاری و طبقه‌بندی
۸	۲-۱-۱- اسیدهای چرب اشباع
۱۲	۲-۱-۲-۱- اسید ی-ب غیراشباع
۱۴	۳-۱-۲-۱- اسید ی-چرب جانشین
۱۶	۲-۲-۱- خواص فیزیکی
۱۶	۱-۲-۲-۱- گروه کربوکسیل
۱۷	۲-۲-۲-۱- ساختار بلوری، نقطه ذوب
۱۹	۳-۲-۲-۱- ترکیبات اوره
۱۹	۴-۲-۲-۱- قابلیت انحلال
۲۰	۵-۲-۲-۱- جذب UV
۲۱	۳-۲-۱- خواص شیمیایی
۲۱	۱-۳-۲-۱- متیله شدن گروه‌های کربوکسیل
۲۱	۲-۳-۲-۱- واکنش‌های اسیدهای چرب غیراشباع
۲۱	۱-۲-۳-۲-۱- واکنش‌های افزودن هالوژن
۲۲	۲-۲-۳-۲-۱- تبدیل اسیدهای چرب از نوع ایزولن به اسیدهای چرب مزدوج
۲۲	۳-۲-۳-۲-۱- تشکیل مجموعه‌ی π با یون‌های lg^+
۲۳	۴-۲-۳-۲-۱- هیدروژن‌آسیون
۲۳	۴-۲-۱- بیومستر اسیدهای چرب غیراشباع
۲۵	۳-۱- اسیل گلیسرول‌ها
۲۵	۱-۳-۱- تری اسیل گلیسرول‌ها (TG)

۲۵	۱-۱-۳-۱- نامگذاری، طبقه‌بندی، ارزش انرژی دهی
۲۷	۱-۳-۱-۲- خواص ذوب
۲۹	۱-۳-۱-۳- خواص شیمیایی
۳۱	۱-۳-۱-۴- تعیین ساختار
۳۶	۱-۳-۱-۵- پیوستن
۳۹	۱-۳-۲- مونو و دی‌اسیل گلیسرول‌ها (MG , DG)
۳۹	۱-۳-۲-۱- توأ
۳۹	۱-۳-۲-۲- خواص فیزیکی
۴۰	۱-۴-۱- فسفو و گلیکولیپیدها
۴۱	۱-۴-۱- طبقه‌بندی
۴۱	۱-۴-۱-۱- مشتقات فسفاتیدیل
۴۴	۱-۴-۱-۲- گلیسر و گلیکولیپیدها
۴۵	۱-۴-۱-۳- اسفنگولیپیدها
۴۷	۱-۴-۲- آنالیز
۴۷	۱-۴-۲-۱- استخراج، خارج کردن ترکیبات غیرلیپیدی
۴۷	۱-۴-۲-۲- جداسازی و شناسایی ترکیبات
۴۸	۱-۴-۲-۳- آنالیز ترکیبات لیپیدی
۴۹	۱-۵-۱- لیپو پروتئین‌ها، غشاها
۴۹	۱-۵-۱-۱- لیپو پروتئین‌ها
۴۹	۱-۵-۵-۱- تعریف
۵۳	۱-۶-۱- لیپیدهای دیول، الکل‌های عالی، موم‌ها و کوتین
۵۳	۱-۶-۱-۱- لیپیدهای دیول
۵۴	۱-۶-۲- الکل‌های عالی و مشتقات
۵۴	۱-۶-۲-۱- موم‌ها

۵۵	۱-۲-۲-۲- چربی های آلوکوسی
۵۶	۱-۲-۳- کوتین
۵۶	۱-۲-۷- تغییرات در لیپیدهای اسیلی غذا
۵۶	۱-۲-۷-۱- هیدرولیز آنزیمی
۵۷	۱-۲-۷-۱-۱- هیدرولازهای تری اسیل گلیسرول (لیپازها)
۶۰	۱-۲-۷-۱-۲- هیدرولازهای لیپیدی قطبی
۶۰	۱-۲-۷-۱-۲-۱- فوسفولیپازها
۶۲	۱-۲-۷-۱-۲-۲- هیدرولازهای گلیکولپید
۶۲	۱-۲-۷-۲- پروکسیداسیون لیپیدهای اسید غیراشباع
۶۳	۱-۲-۷-۱- اتواکسیداسیون
۶۴	۱-۲-۷-۱-۱- مراحل اصلی اتواکسیداسیون
۶۶	۱-۲-۷-۱-۲- مونوهیدروپروکسیدها
۷۰	۱-۲-۷-۱-۳- هیدروپروکسید- اپی دیوکسیدها
۷۲	۱-۲-۷-۱-۴- آغاز واکنش زنجیره ای رادیکال
۷۲	۱-۲-۷-۱-۵- فوتو اکسایش
۷۶	۱-۲-۷-۱-۶- یون های فلزات سنگین
۷۹	۱-۲-۷-۱-۷- کاتالیزور همین با هم
۸۰	۱-۲-۷-۱-۸- اکسیژن فعال
۸۳	۱-۲-۷-۱-۹- محصولات ثانویه
۸۹	۱-۲-۷-۲- لیپوکسیژناز: میزان حضور و خواص
۹۲	۱-۲-۷-۳- تجزیه آنزیمی هیدروپروکسیدها
۹۵	۱-۲-۷-۴- برهم کنش های هیدروپروکسید-پروتئین
۹۵	۱-۲-۷-۱-۴- محصولات حاصل از هیدروپروکسیدها
۹۶	۱-۲-۷-۴-۲: مجموعه های لیپید-پروتئین

- ۹۸..... ۱-۷-۲-۳- تغییرات پروتئین
- ۱۰۰..... ۱-۷-۲-۴- تجزیه‌ی اسیدهای آمینه
- ۱۰۱..... ۱-۷-۳- جلوگیری از پراکسایش لیپید
- ۱۰۱..... ۱-۷-۳-۱- فعالیت آنتی‌اکسیدان‌ها
- ۱۰۲..... ۱-۷-۳-۲- آنتی‌اکسیدان‌های مواد غذایی
- ۱۰۲..... ۱-۷-۳-۱- آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی
- ۱۰۶..... ۱-۷-۳-۲- آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی
- ۱۰۹..... ۱-۷-۳-۳- ریزوبست‌ها
- ۱۱۰..... ۱-۷-۳-۴- اثر پراکسایشی
- ۱۱۱..... ۱-۷-۴- حرارت دادن چربی یا روغن (سرد کردن)
- ۱۱۳..... ۱-۷-۴- اتواکسایش لیپیدهای اشباع‌شده
- ۱۱۶..... ۱-۷-۴- پلیمری شدن
- ۱۱۸..... ۱-۷-۵- رادیولیز
- ۱۲۱..... ۱-۷-۶- تجزیه میکروبی لیپیدهای اسیدی به متیل کتون‌ها
- ۱۲۳..... ۱-۸-۱- اجزای غیرقابل صابونی شدن
- ۱۲۳..... ۱-۸-۱۰- هیدروکربن‌ها
- ۱۲۴..... ۱-۸-۲- استروئیدها
- ۱۲۴..... ۱-۸-۲-۱- ساختار، نامگذاری
- ۱۲۵..... ۱-۸-۲-۲: استروئیدهای غذایی با منشأ حیوانی
- ۱۲۵..... ۱-۸-۲-۲-۱: کلسترول
- ۱۲۸..... ۱-۸-۲-۲: ویتامین D
- ۱۲۸..... ۱-۸-۲-۳- استروئیدهای گیاهی (فیتوسترول‌ها)
- ۱۲۸..... ۱-۸-۲-۳-۱- دسمتیل استرول‌ها
- ۱۳۲..... ۱-۸-۲-۳-۲- متیل و دی‌متیل استرول‌ها

۱۳۴	 ۱-۸-۲-۴- آنالیز
۱۳۵	 ۱-۸-۳- توکوفرول ها و توکوترینول ها
۱۳۵	 ۱-۸-۳-۱- ساختار، اهمیت
۱۳۶	 ۱-۸-۳-۲- آنالیز
۱۳۷	 ۱-۸-۴- کاروتنوئیدها
۱۳۸	 ۱-۸-۴-۱- ساختار شیمیایی، میزان حضور
۱۴۰	 ۱-۸-۴-۱-۱- کاروتن ها
۱۴۱	 ۱-۸-۴-۲- تنوفیل ها
۱۴۴	 ۱-۸-۴-۲- خواص فیزیکی
۱۴۶	 ۱-۸-۴-۳- خواص شیمیایی
۱۴۶	 ۱-۸-۴-۴- پیش ماده های ترکیبات
۱۵۰	 ۱-۸-۴-۵- استفاده از کاروتنوئیدها در فراورده ها
۱۵۰	 ۱-۸-۴-۵-۱- عصاره های گیاهی
۱۵۱	 ۱-۸-۴-۵-۲- ترکیبات اختصاصی
۱۵۱	 ۱-۸-۴-۶- آنالیز
۱۵۳	 منابع