

کتاب راهنمای پروتئین های

مواد غذایی

(جلد اوّل)

www.ketab.ir

مترجمین:

مهندس عبدالواحد صفرزائی

دکتر علیرضا مبارکی

مهندس هانیه اربابی رشید

مهندس مجتبی حیدری مجد

سرشناسه	: فیلپس، گلین او، ۱۹۲۷ - م. Phillips, Glyn O.
عنوان و نام پدیدآور	: کتاب راهنمای پروتئین‌های مواد غذایی
مشخصات نشر	: شیراز: صبح انتظار، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۲ ج.: مصور، جدول.
شابک	: ج. ۱: ۵-۰۷-۷۶۸۵-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی	: فیپای مختصر
یادداشت	: فهرست نویسی کامل این اثر در نشانی: http://opac.nlai.ir قابل دسترسی است
یادداشت	: مترجمین جلد اول عبدالواحد صفرزائی، علیرضا مبارکی، هانیه اربابی رشید، مجتبی حیدری مجد
یادداشت	: کتابنامه.
شناسه افزوده	: ویلیامز، پیترا.
شناسه افزوده	: Williams, Peter A.
شناسه افزوده	: صفرزایی، عبدالواحد، ۱۳۶۵-، مترجم
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۷۸۷۳۳۰

www.ketab.ir

نام کتاب: کتاب راهنمای پروتئین‌های مواد غذایی
 مترجمین: عبدالواحد صفرزائی، علیرضا مبارکی، هانیه اربابی رشید، مجتبی حیدری مجد
 صفحه آرا: عظیمه زارع
 تیراژ: ۵۰۰ نسخه
 قطع: وزیری
 تعداد صفحات: ۲۴۲ ص
 ناشر: صبح انتظار
 نوبت چاپ: اول
 ناظر کیفی چاپ: شهریانو زارعیان
 قیمت: ۱۵۰۰۰ ریال
 شابک: ۵-۰۷-۷۶۸۵-۶۰۰-۹۷۸
 ارتباط با ناشر: ۰۹۳۶۳۲۳۵۰۰۲
 طبق قانون حمایت از آثار مولفین و مترجمین، تمامی حقوق جهت مؤلف و ناشر براساس قرارداد فی مابین محفوظ است و هرگونه کپی برداری ممنوع و پیگرد قانونی دارد.

فصل اول: مقدمه‌ای بر پروتئین‌های غذایی

۲	۱- مقدمه ای بر پروتئین های غذایی
۲	۱-۱ مقدمه
۳	۱-۲ ساختار پروتئین
۵	۱-۳ ویژگی های عملکردی پروتئین ها
۵	۱-۳-۱ ژل شدن
۷	۱-۳-۲ ویژگی های سطحی
۱۱	۱-۳-۳ تشکیل فیلم
۱۲	۱-۴ گستره این کتاب

فصل دوم: کازئین‌ها

۲۰	۲- کازئین ها
۲۰	۲-۱ مقدمه
۲۰	۲-۲ تولید ترکیباتی بر پایه کازئین
۲۱	۲-۲-۱ پودر شیر پس چرخ شده (SMP)
۲۲	۲-۲-۲ کازئین اسیدی
۲۳	۲-۲-۳ کازئین رنتی
۲۳	۲-۲-۴ کازئینات
۲۴	۲-۲-۵ کنسایتره های پروتئینی شیر (MPC)
۲۵	۲-۲-۶ فسفو کازئین
۲۵	۲-۳ ساختار و ویژگی ها
۲۹	۲-۴ استفاده ها و کاربردهای ترکیبات بر پایه کازئین
۲۹	۲-۴-۱ ژل های اسیدی
۳۰	۲-۴-۲ فرآورده های شیری باز ساخته
۳۱	۲-۴-۳ امولسیون های غذا
۳۳	۲-۴-۴ شبه پنیر
۳۴	۲-۴-۵ لیکور خامه
۳۶	۲-۴-۶ شکلات
۳۸	۲-۴-۷ نانوائی