

1. Record Nr.	UNINA9910139218303321
Titolo	Bioactive proteins and peptides as functional foods and nutraceuticals / / Yoshinori Mine, Eunice Li-Chan, and Bo Jiang, editors
Pubbl/distr/stampa	Ames, Iowa, : Wiley-Blackwell, c2010
ISBN	1-282-68306-3 9786612683060 0-8138-1132-5
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (436 p.)
Collana	Institute of Food Technologists Series ; ; v.29
Altri autori (Persone)	MineYoshinori Li-ChanEunice JiangBo <1962->
Disciplina	612.3/98 664.01
Soggetti	Proteins in human nutrition Functional foods
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	Bioactive Proteins and Peptides as Functional Foods and Nutraceuticals; Contents; Preface; Contributors; Part 1:Introduction; Chapter 1: Biologically Active Food Proteins and Peptides in Health: An Overview; Part 2:Functions of Biologically Active Proteins and Peptides; Chapter 2: Anti-inflammatory/Oxidative Stress Proteins and Peptides; Chapter 3: Antioxidant Peptides; Chapter 4: Antihypertensive Peptides and Their Underlying Mechanisms; Chapter 5: Food Protein-Derived Peptides as Calmodulin Inhibitors; Chapter 6:Soy Protein for the Metabolic Syndrome Chapter 7:Amyloidogenic Proteins and PeptidesChapter 8: Peptide- Based Immunotherapy for Food Allergy; Chapter 9: Gamma- Aminobutyric Acid; Chapter 10: Food Proteins or Their Hydrolysates as Regulators of Satiety; Part 3: Examples of Food Proteins and Peptides with Biological Activity; Chapter 11: Health-Promoting Proteins and Peptides in Colostrum and Whey; Chapter 12:Functional Food Products with Antihypertensive Effects; Chapter 13: Secreted Lactoferrin and Lactoferrin-Related Peptides: Insight into Structure and Biological

Functions

Chapter 14: Bioactive Peptides and Proteins from Fish Muscle and CollagenChapter 15: Animal Muscle-Based Bioactive Peptides; Chapter 16: Processing and Functionality of Rice Bran Proteins and Peptides; Chapter 17:Bioactive Proteins and Peptides from Egg Proteins; Chapter 18:Soy Peptides as Functional Food Materials; Chapter 19: Bioactivity of Proteins and Peptides from Peas(*Pisum sativum*, *Vigna unguiculata* , and *Cicer arietinum* L); Chapter 20:Wheat Proteins and Peptides; Part 4: Recent Advances in Bioactive Peptide Analysis for Food Application Chapter 21:Peptidomics for Bioactive Peptide AnalysisChapter 22:In silico Analysis of Bioactive Peptides; Chapter 23: Flavor-Active Properties of Amino Acids, Peptides, and Proteins; Chapter 24: Controlled Release and Delivery Technology of Biologically Active Proteins and Peptides; Index

Sommario/riassunto

Bioactive Proteins and Peptides as Functional Foods and Nutraceuticals highlights recent developments of nutraceutical proteins and peptides for the promotion of human health. The book considers fundamental concepts and structure-activity relations for the major classes of nutraceutical proteins and peptides. Coverage includes functional proteins and peptides from numerous sources including: soy, Pacific hake, bovine muscle, peas, wheat, fermented milk, eggs, casein, fish collagen, bovine lactoferrin, and rice. The international panel of experts from industry and academia also reviews c

2. Record Nr.	UNINA9910422639303321
Autore	Bliesmer Kai
Titolo	Physik der Küste für außerschulische Lernorte : Eine Didaktische Rekonstruktion / / Kai Bliesmer . Volume 306
Pubbl/distr/stampa	Logos Verlag Berlin, 2020 [s.l.] : , : Logos Verlag Berlin, , 2020
Descrizione fisica	1 electronic resource (529 pages)
Collana	Studien zum Physik- und Chemielernen.
Soggetti	Educational: Sciences, general science Research methods: general Social research & statistics
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	Die in den vergangenen Jahren zahlreich entstandenen außerschulischen Lernorte an der deutschen Wattenmeerküste sind Ausdruck einer Differenzierung der dortigen Bildungslandschaft, in der schulisches durch non-formales Lernen im regionalen Kontext ergänzt wird. Die außerschulischen Lernorte zeichnet aus, dass sie ihren Besucherinnen und Besuchern Primärerfahrungen bieten, um die außergewöhnliche Dynamik und Sensitivität des Wattenmeeres zu verdeutlichen. Allerdings schöpfen die Lernorte ihr Potenzial für das außerschulische Physikkernen nicht aus, denn obwohl insbesondere Strömungen und Strukturbildungen (z. B. Rippel, Dünen und Priele) das Erscheinungsbild des Wattenmeers prägen und dessen Dynamik repräsentieren, werden in den Bildungsangeboten bisher fast ausschließlich biologische Inhalte behandelt. Deshalb ist physikdidaktische Forschungs- und Entwicklungsarbeit nötig, die durch eine Didaktische Rekonstruktion von Strömungen und Strukturbildungen geleistet wird. Hierzu gehört zunächst eine fachliche Klärung. Im Anschluss werden Lernendenvorstellungen untersucht, indem problemzentrierte Interviews entlang von Realexperimenten durchgeführt und einer qualitativen Inhaltsanalyse unterworfen werden.

Auf Basis des Vergleichs zwischen fachlicher Sicht und Lernendensicht gilt es sodann, Bausteine für didaktische Strukturierungen zu entwickeln. Diese Bausteine werden schließlich eingesetzt, um gemeinsam mit den Lernortbetreibenden Bildungsangebote zu entwickeln, die auch physikalische Zusammenhänge zur Küstendynamik explizieren.
