

<<调味品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<调味品工艺学>>

13位ISBN编号：9787030228932

10位ISBN编号：7030228936

出版时间：2008-9

出版时间：科学出版社

作者：张艳荣，王大为 著

页数：292

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

自古以来，食品就讲究色、香、味俱全，体现了人们对食品口味特征综合性与协调性的要求。调味品是食品加工或烹调中能够调整或调和食物口味的食品加工辅料或添加剂。

食品加工中运用各种调味品及调味方法调配食品口味是获得色、香、味、形、养的必要过程。“民以食为天，食以味为先”，我国大约在3600年前就有五味之说，即甘、咸、苦、辛、酸。从周代起，人们即已认识到饮食中调味与健康的密切关系以及调味品的医药用途，亦有因季节不同及时变换调味品烹调饮食的习惯。

《周礼·天官·食医》记载“凡和，春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多咸，调以滑甘。

”2000年前，《尔雅·释名》中有“酱，将也，制饮食之毒，如将之平祸乱也。

”孔子不但是一位思想家、政治家、教育家，还是一位养生学家、美食家，主张“食不厌精，脍不厌细”，告诫弟子的“八不食”之一“不得其酱，不食”，即指调味品不恰当的饮食不能食用。

作为调味品的某些珍贵香料如豆蔻、胡椒、丁香等曾为古代贸易的主要获利来源，促进了欧洲海事的发展和文艺复兴。

我国调味品具有悠久的历史，调味品的生产源远流长，可以说没有调味品、没有巧妙的调味技术，也就没有中国璀璨的饮食文化。

据记载，开创我国烹调之先河的彭祖活八百余岁亦得益于其知食善味。

在长达三千多年的历史过程中，我国劳动人们在原始调味料和酿造调味品的加工制作技术方面积累了丰富的经验，生产出许多具有特色的调味品。

目前，调味品工业已成为食品工业的重要组成部分之一，调味品工业与人民生活紧密相关，随着食品工业的发展和餐饮业及方便食品的兴盛，调味品在生产工艺、品种、质量等方面都取得了较大进步，并逐步向营养、卫生、方便、适口和风味多样方向发展，使人们在消费过程中得到对美味的物质享受，在大快朵颐的同时心旷神怡、健身强体，充分体现饮食文化的物质与精神的双重内涵。

<<调味品工艺学>>

内容概要

《普通高等教育“十一五”规划教材：调味品工艺学》共分七章，包括概论、咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、鲜味调味品、酒类调味品、香辛调味料。书中对调味品的历史、现状及发展，调味品的分类、特点，调味技术基本理论、生产工艺，调味品在食品加工及烹饪中的应用等方面进行了较为系统的介绍。

书籍目录

前言第一章 概论第一节 调味品的概念及其分类一、调味品的概念二、调味品分类第二节 调味品与调味的关系一、味的概念、特征及分类二、味的定量评价三、风味四、调味品的作用五、调味与味型第三节 调味品的历史、现状及发展一、调味品的历史二、调味品工业的现状三、调味品的发展趋势第二章 咸味调味品第一节 概述一、咸味调味品的分类二、咸味与其他味的关系三、咸味调配的要点第二节 食盐一、食盐及其分类二、食盐在食品加工中的应用三、食盐的加工工艺第三节 酱油一、酱油概念及其分类二、酱油在食品加工中的应用三、酱油生产工艺第四节 酱类制品一、酱的概念及其分类二、酱的酿造工艺第五节 豆豉一、豆豉及其分类二、生产工艺(以霉菌型豆豉为例)第三章 甜味调味品第一节 概述一、甜味与甜度二、甜味调味品分类三、甜味与其他味的关系第二节 蔗糖一、蔗糖及其分类二、蔗糖在食品加工中的作用三、蔗糖在菜点中的使用量第三节 淀粉糖及其衍生物一、淀粉糖及种类二、淀粉糖醇三、淀粉糖及淀粉糖醇在食品加工中的作用第四节 蜂蜜一、概述二、分类三、应用第五节 甜味添加剂一、木糖醇二、甜菊糖三、甘草、甘草甜素与甘草苷四、糖精与糖精钠五、阿斯巴甜六、甜蜜素第六节 甜味调味品的应用一、甜味调味品在不同加工阶段的应用方法二、糖在不同加工方式中的应用第四章 酸味调味品第一节 概述一、酸味二、影响酸味的因素三、酸味与其他味的关系四、酸味调味品分类第二节 食醋一、食醋及其分类二、食醋在食品加工中的作用三、食醋对人体的保健作用四、食醋的生产工艺第三节 果醋一、山楂醋二、苹果醋三、猕猴桃醋四、太平果醋五、野生酸枣果醋第四节 番茄浓缩制品一、番茄浓缩制品的概念及种类二、番茄浓缩制品的作用及应用三、番茄酱的生产工艺四、番茄沙司的生产工艺第五节 其他酸味调味品一、柠檬汁二、浆水三、酸菜汁四、酸味果汁、果酱类五、酸味食品添加剂第五章 鲜味调味品第一节 概述一、鲜味调味品的分类二、鲜味与其他味的关系第二节 植物性鲜味调味品一、味精二、强力味精三、菌油四、食用菌浸膏五、豆腐乳六、蛋白调味液七、腐乳扣肉汁八、鱼香汁第三节 动物性鲜味调味品一、概念及分类二、动物性鲜味调味品的生产工艺第四节 鲜味调味品的应用一、蚝油在常见味型中的应用二、鱼露在常见味型中的应用三、虾子在常见味型中的应用四、虾酱在常见味型中的应用五、虾油在常见味型中的应用六、荤汤在常见味型中的应用第六章 酒类调味品第一节 概述一、酒的概念与分类二、酒味与其他味的关系第二节 白酒一、白酒的起源、历史与发展二、白酒的分类三、白酒在食品加工中的应用第三节 黄酒一、黄酒的起源与发展二、黄酒的分类三、黄酒的质量指标四、黄酒的作用第四节 啤酒一、啤酒的起源、历史与发展二、啤酒的分类三、啤酒在食品加工中的应用第五节 葡萄酒一、葡萄酒的起源、历史与发展二、葡萄酒的分类三、葡萄酒的营养保健作用四、葡萄酒在食品加工中的应用第六节 香糟一、香糟分类二、香糟在食品加工与烹饪中的应用第七章 香辛调味料第一节 概述一、香辛调味料的历史二、香辛调味料的概念三、香辛调味料发展趋势四、香辛调味料分类五、香辛调味料的特点六、香辛调味料的功能第二节 香辛调味料的加工一、香辛调味料加工方法二、香辛调味料的干制三、粉状香辛调味料的加工方法第三节 麻味和辣味香辛调味料一、麻味与辣味的概念及特点二、常用麻、辣味调味料第四节 芳香、苦香、甘香、酸香类香辛调味料一、特点二、常见芳香、苦香、甘香、酸香类香辛调味料第五节 复合香辛调味料及其应用一、国外复合香辛调味料的应用二、我国复合香辛调味料的应用三、常见复合香辛调味料主要参考文献索引附录1 实验附录2 相关标准与法规

章节摘录

调味品指在食品加工或烹调中能够调整或调和食物口味的食品加工辅料或添加剂。

调味品也称调料。

调味品种类繁多，它不仅能赋予食品。

定的滋味和气味，还能改善食品的质感和色泽。

只有了解调味品的属性和调味原理，掌握调味品的应用方法、相互作用及使用量等，才能加工出色、香、味俱全的美味食品。

调味品工艺学的研究内容包括调味品的种类、分类，调味品有关质量标准、质量特点、口味特点，调味品的应用以及调味品生产的配方、工艺、设备及产品质量控制措施等。

味是指人体味觉器官因食物成分对人口腔内的刺激而产生的感觉和反应。

可理解为通常所说的口味，其基本表述为好吃或不好吃，味是食品的性质和特色，而口味则是对这一特性的感觉和反应。

人的口腔味觉器官对食品味的感觉受视觉、嗅觉、听觉、触觉的影响，尤其嗅觉对味觉的影响更直接、更大。

食品气味因感觉器官的不同而分为香气和香味，香气是用鼻子嗅到的，香味则指在口内咀嚼时所感觉到的。

视觉是指人们对食品形态、色泽和组织构成搭配的反应。

触觉包括对食物的温度、软硬度、黏性、弹性及舌感等反应，对食品口味的影响亦很重要，越来越受到人们的重视。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>