

<<食品感官评定>>

图书基本信息

书名：<<食品感官评定>>

13位ISBN编号：9787109147027

10位ISBN编号：7109147029

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业出版社

作者：方忠祥 主编

页数：250

字数：291000

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>

<<食品感官评定>>

内容概要

本教材是在参考了大量国内外经典著作与文献的基础上，结合编者多年教学的实践经验以及对本门学科的理解编写而成的。

教材强调了经典内容与现代技术的融合，更注重了理论教学与实际应用的协调，特别是对各种感官评定方法、各种食品感官评定的特点做了较为全面的介绍，并安排了充分的实验和实训内容，使学生在学习的过程中得到较为系统和专业的训练，为成为一名专业的感官评定员打下坚实的基础。

尽管国内外的食品企业都在迅速接受和使用感官评定的方法，但却存在一个共同的现象，就是合格的感官评定专业人员非常缺乏。

鉴于感官评定人员是进行任何一项感官评定实践的基本要素，专业人员的缺乏严重影响了感官评定结果的权威性。

本教材的出版可以为各食品公司培训自己的感官评定人员提供一定的帮助。

本教材不仅可以作为各高校相关专业本科生和研究生的教材或教学参考书，还可以作为食品及日化产品等企业或研究所技术人员的参考用书。

<<食品感官评定>>

书籍目录

前言绪论 一、食品感官评定的定义 二、食品感官评定的起源与发展 三、食品感官评定的应用第一章 食品感官评定基础 第一节 感觉的特性及影响因素 一、感觉概述 二、感觉的分类 三、影响感官评定的因素 第二节 味觉及食品的味觉评定 一、味觉的产生及其机理 二、味觉的特性与基本味觉 三、味觉感受的变化与味觉间的相互作用 四、食品的理化状态对味觉的影响 第三节 嗅觉及食品的嗅觉评定 一、嗅觉生理及嗅觉理论 二、嗅觉的基本特征 第四节 触觉及其他感觉评定 一、触觉 二、视觉 三、听觉 四、其他感觉及各感官之间的关联第二章 食品感官评定的基本条件 第一节 食品感官评定员的筛选与训练第三章 差别型检验法第四章 强度评定法第五章 描述分析法第六章 偏好型检验法第七章 食品感官评定的应用第八章 各类食品的感官评定第九章 食品感官评定实验附录主要参考文献

<<食品感官评定>>

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>