第一图书网, tushu007.com

<<食品风味化学>>

图书基本信息

书名：<<食品风味化学>>

13位ISBN编号：9787122015990

10位ISBN编号：7122015998

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：夏延斌 编

页数：305

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

内容概要

《食品风味化学》结合国内外食品风味化学的研究成果，重点介绍了风味化学的研究领域、食品风味物质的主要研究方法、化学特性与风味强度、风味物质的形成、典型食品风味、调节食品风味的产品、烹饪调制风味的化学原理等。

与现有的相关书籍相比，《食品风味化学》的主要特点是：（1）反映了全球食品风味研究的最新技术手段；（2）注重实际指导作用的内容；（3）增加了风味物质与食品成分相互作用的内容；（4）食品中风味物质的形成突出了在加工条件下的反应；（5）把中国烹饪调制食品风味的技术上升到化学反应的层面；（6）基本教学体系和教学内容经过了十余年教学工作的熔炼。

《食品风味化学》可供食品领域的研究人员、技术人员参考，也可作为食品科学与工程专业的研究生、本科牛的教学参考书。

<<食品风味化学>>

书籍目录

第1章 绪论1.1 食品风味1.1.1 心理感觉与食品风味1.1.2 物理感觉与食品风味1.1.3 化学感觉与食品风味1.2 食品风味物质的作用方式与特点1.2.1 味觉1.2.1.1 味觉的概念与分类1.2.1.2 味觉受体1.2.1.3 味觉敏感性及影响因素1.2.2 嗅觉1.2.2.1 嗅觉识别生理1.2.2.2 嗅感物质的分类及特点1.2.2.3 嗅觉敏感性及影响因素1.2.3 三叉神经感应1.2.3.1 三叉神经1.2.3.2 三叉神经刺激物1.2.3.3 触感刺激与一般化学感觉的关系1.3 食品风味的评价技术1.3.1 食品风味的感官评价1.3.1.1 感官评价基本手段1.3.1.2 感官评价类型1.3.1.3 影响感官评价结果的因素1.3.2 风味轮1.3.2.1 风味轮的基本构成1.3.2.2 风味轮的应用1.3.3 食品风味的指纹分析仪1.3.3.1 电子鼻1.3.3.2 电子舌1.4 食品风味化学重要研究领域简介1.4.1 食品风味的模拟及制备技术1.4.1.1 利用美拉德反应制备各类食品风味1.4.1.2 风味酶的研究与利用1.4.1.3 利用其他生物技术制备典型风味物质1.4.2 食品风味的提取分离新技术1.4.3 食品风味控释技术思考题第2章 食品风味物质的分析与鉴定方法2.1 食品分析样品准备2.2 风味物质分离方法2.2.1 溶剂萃取法2.2.1.1 溶剂的选择2.2.1.2 萃取方法2.2.2 蒸馏提取法……第3章 化学特性与风味强度第4章 风味物质的形成第5章 典型食品风味第6章 调节食品风味的产品第7章 烹饪调制风味的化学原理附录参考文献

编辑推荐

《食品风味化学》以现代化学为技术平台，解释食品风味现象，归纳食品风味变化规律，介绍食品风味调配技术。
重点介绍了食品风味化学的研究领域、食品风味物质的分析与鉴定方法、化学特性与风味强度、食品风味物质的形成、典型食品风味、调节食品风味的产品、烹饪调制食品风味的化学原理等。
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

第一图书网, tushu007.com

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