

<<食品色香味化学>>

图书基本信息

书名：<<食品色香味化学>>

13位ISBN编号：9787501959686

10位ISBN编号：7501959684

出版时间：2008-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄梅丽 著

页数：347

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>

<<食品色香味化学>>

内容概要

《食品色香味化学》介绍食品产生颜色、香气、味道的物质结构以及在加工和贮存中的一些变化，运用这些原理解决生产加工和贮存过程中的不利因素；对食品的色、香、味进行感官鉴定，鉴别或推断食品的新鲜度、成熟度、加工精度、品种特征及其发生情况；对食品进行保鲜、着色、调香、调味，使食品更适合消费者需要。

<<食品色香味化学>>

书籍目录

第一章 食品的颜色及其变化第一节 物质的颜色与结构一、物质产生颜色的原因二、色素呈色与其结构的关系三、食品中色素的类型第二节 食品的颜色功能一、颜色对感官有刺激作用二、食品的颜色与营养价值三、食品的颜色与食品质量第三节 植物性食品中的色素及其变化一、植物性食品中的主要色素二、果蔬中的叶绿素及其变化三、果蔬中的类胡萝卜素及其变化四、多酚类色素对植物性食品色泽的影响五、植物性食品的酶促褐变第四节 动物性食品色泽及其变化一、禽畜肉中的色素及其变化二、肉制品中的色素及其变化三、水产品中的色素及其变化第五节 加工食品中的非酶褐变一、美拉德反应褐变机理及影响因素二、焦糖化褐变三、抗坏血酸氧化褐变四、非酶褐变对食品质量的影响五、面包色泽的形成六、酱油色泽的形成七、乳及乳制品色泽的变化八、罐头食品颜色的变化第六节 食品的人工着色一、食用色素及其发展趋势二、食用合成色素三、食用天然色素第二章 食品的滋味及呈味物质第三章 食品中的香气和呈香味物质

<<食品色香味化学>>

章节摘录

第二章 食品的滋味及呈味物质： 第一节 味觉的概念： 二、味觉的含义： 从开始见到食品到食品进入口腔，再通过口腔的咀嚼进入消化道，在这个过程中所引起的感觉属于广义上的味觉，它既包括生理、心理的因素，又包括化学和物理的因素。

生理、心理因素是指在进食前和进食过程中人们在生理、心理上对食品所产生的感觉，如食品的颜色、形状、进食的环境和餐具等都会影响生理、心理上的味觉，良好的生理、心理味觉可以增加食欲和提高对食品的消化率。

物理味觉是指食品对口腔触觉器官的刺激而引起的感觉，通常把它称为口感，它包括食物的温度、软硬度、黏性、弹性及舌感等，这种感觉越来越受到人们的重视。

化学味觉是指食品中的化学成分作用于口腔的味觉器官所引起的感觉。这属于狭义上的味觉，也是本章所涉及的主要内容。

三、味觉的产生： 食品的味是多种多样的，它主要由食品的成分所决定。要感受到食品的味，还要通过人体的味觉器官。味觉器官主要由味感受体和味觉的神经构成。

食品中所含的呈味物质溶液对口腔内的味感受体的刺激，通过收集和传递信息的神经感觉系统传导到大脑皮质中的味觉中枢，经大脑的综合神经中枢系统的分析处理，使人产生味觉。

<<食品色香味化学>>

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>