

<<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：9787501967902

10位ISBN编号：7501967903

出版时间：2009-3

出版时间：轻工

作者：张晓鸣 编

页数：362

字数：510000

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>

<<食品风味化学>>

内容概要

鉴于食品风味成分的复杂性，其研究涉及许多现代仪器设备，风味形成的机理还没有明确阐明，因此，风味化学的理论和技术的食品科学学科一个相对薄弱的环节。

我国食品风味化学的相关教科书和参考书籍较少，为此，编者参阅了多种国外著名教材、专著和学术论文，结合编者在本科生、研究生和留学生教学过程中的体会和经验编写了本书，比较全面、系统地论述了风味化学基础理论、研究分析方法以及本领域最新研究进展和成果。

本教材面向食品科学与工程专业的本科生、研究生教学与科研，帮助学生建立从事风味化学研究的基础。

本教材主要阐述了食品风味的概念和分类，风味感觉与分子理论，天然食品风味的形成机制，食品加工中风味的产生与变化，食品风味的释放和稳定化，风味物质的分离、分析与加工方法，以及食品加工中风味化学的应用等内容。

本教材可作为大专院校食品学科和相关学科风味化学课程的教科书，也可供食品专业技术人员、科研人员阅读，对于精细化工、医药、烟草等行业的产品研发、生产、管理和营销人员也有一定的参考价值。

<<食品风味化学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品风味化学的定义 第二节 食品风味化学的发展过程和趋势第二章 风味感觉 第一节 风味味觉与嗅觉的生理和心理基础 第二节 味觉理论与呈味物质的分子结构第三章 天然风味物质 第一节 植物性食品风味成分 第二节 动物性食品风味成分 第三节 发酵食品风味成分第四章 合成风味物质 第一节 概述 第二节 合成风味物质 第三节 风味增效剂第五章 调味料原料 第一节 概述 第二节 天然调味料原料(植物来源)第六章 食品加工中风味的产生与变化 第一节 美拉德反应及其应用 第二节 脂肪降解产生的风味 第三节 肉类风味的加工 第四节 酶反应产生的风味 第五节 高温分解产生的风味:烟熏味第七章 风味分析方法 第一节 芳香成分分析方法 第二节 特征呈味成分的鉴定及分析方法 第三节 电子鼻 第四节 味觉化合物(非挥发性物质)分析方法第八章 风味物质的提取与生物技术加工方法 第一节 风味物质的提取方法 第二节 风味物质的生物技术加工方法第九章 食品中风味的释放和稳定化 第一节 风味物质与食品主要成分的相互作用 第二节 液态和乳状液风味物质的加工 第三节 风味物质的干燥加工与稳定化第十章 风味在食品加工中的应用 第一节 风味在乳制品中的应用 第二节 风味在软饮料中的应用 第三节 风味在糖果中的应用 第四节 风味在焙烤食品中的应用 第五节 风味在调味品中的应用 第六节 风味在肉制品中的应用 第七节 风味在烟草加工中的应用第十一章 食品的异味 第一节 概述 第二节 评定异味的感官方法 第三节 食品中异味的污染源 第四节 基因和动物饲料引起的异味 第五节 由食品本身化学变化导致的异味 第六节 微生物引起的异味第十二章 食品风味质量控制 第一节 感官评定 第二节 微生物检验 第三节 相关法规

章节摘录

插图：第一章 绪论第一节 食品风味化学的定义一、食品风味的概念食品质量的要素包括色、香、味、质构、营养和安全，除了满足人类生存的需要，食品还应该使人们获得感官的愉悦和心理的享受。人们的生活在很大程度上受到其嗅觉和味觉的影响，因而人类的历史也和食品风味的发展和应用密切相关。

食品必须具有吸引力或者能引起人们的食欲才能有效地发挥它们的作用。

食品风味是一个广泛和综合的术语，包括食品的香气和味道。

颜色和香气是食品引起人们购买或消费的“第一印象”，美味则是保证一种食品能持久被特定人群接受的必要条件。

因此，食品科学家和食品工艺学家把提高和改进食品的风味看作提高食品质量最重要的手段之一。

随着生活水平的提高，人们对食品风味的要求不断提高，风味化学已发展成为食品化学的一个重要分支，成为推动食品工业发展的重要动力。

风味是人们摄入某种食品后产生的一种感觉，主要通过嗅觉和味觉感知，也包括口腔中产生的痛觉、触觉和对温度的感觉，这些感觉主要由三叉神经感知。

因此食品风味（Flavor）是口腔中产生的味觉（Taste）、鼻腔中产生的嗅觉（Odor）和三叉神经感觉（Trigeminal impressions）的综合感官印象。

风味对于人们对食品的挑选、接受和摄取起着决定性的作用。

<<食品风味化学>>

编辑推荐

《食品风味化学》主要阐述了食品风味的概念和分类，风味感觉与分子理论，天然食品风味的形成机制，食品加工中风味的产生与变化，食品风味的释放和稳定化，风味物质的分离、分析与加工方法，以及食品加工中风味化学的应用等内容。

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>