第一图书网, tushu007.com

<<水产风味化学>>

图书基本信息

书名：<<水产风味化学>>

13位ISBN编号：9787501988150

10位ISBN编号：7501988153

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：章超桦，解万翠

页数：285

字数：372000

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

《水产风味化学》基于风味化学理论，结合水产加工领域最新研究进展和成果，重点介绍水产原料和产品的风味成分、风味形成机理、加工过程中风味物质的变化及影响因素等。
《水产风味化学》具备“新颖、系统、实用”三个特点。
新颖：介绍的加工技术新、检测方法新、研究成果新。
系统：基于现代化学理论，采用风味化学、食品工艺学和食品感官品评等知识，系统研究水产原料、半成品及产品的风味组成，以及风味变化机理、影响因素和控制条件，提出完整的知识体系。
实用：可作为海洋、水产类高校学生（含研究生）的教材或参考书。

作者简介

解万翠博士、副教授、硕士生导师，日本东京海洋大学博士后，广东省食品学会咸味香精香料与调味品专业委员会委员。
研究方向为食品风味和食品质量与安全，在色谱分析、光谱分析以及现代热分析方面有较丰富的经验。
章超桦博士、教授、博士生导师，广东海洋大学副校长，享受国务院政府特殊津贴专家，国家贝类产业技术体系建设岗位科学家。
现任教育部高等学校食品与营养科学教学指导委员会委员，中国食品科学技术学会理事，中国水产学会水产品加工与综合利用专业委员会副主任委员，广东省水产学会理事，广东省食品学会副理事长，广东省农业科技发展战略研究专家。
研究方向为海洋生物资源综合利用以及深加工技术。
主编《水产食品学》《水产原料学》《水产品安全生产与品质控制》等教材及专著。

第一图书网, tushu007.com

<<水产风味化学>>

书籍目录

第一章　风味化学概述
第一节　引言
第二节　嗅觉原理和嗅感物质
第三节　味觉原理和味感物质
第四节　风味物质的形成途径
第五节　风味研究方法
参考文献
第二章　鱼及鱼制品的风味化学
第一节　引言
第二节　新鲜鱼的特征风味
第三节　鱼的腐败及风味的劣变
第四节　鱼的生长环境及饲养对风味的影响
第五节　加工对风味的影响
第六节　改进鱼制品风味的方法
参考文献
第三章　虾及虾制品的风味化学
第一节　引言
第二节　新鲜虾的特征风味
第三节　虾的腐败及风味的变化
第四节　虾的生长环境及饲养对风味的影响
第五节　加工对虾制品风味的影响
第六节　改进虾制品风味的方法
参考文献
第四章　贝及贝制品的风味化学
第一节　引言
第二节　新鲜贝肉的特征风味
第三节　贝肉的腐败劣变及低温保活
第四节　贝的生长环境及饲养对风味的影响
第五节　贮藏与加工对贝肉风味的影响
参考文献
第五章　藻类的风味化学
第一节　引言
第二节　新鲜藻类的特征风味
第三节　藻的保藏及风味的劣变
第四节　藻的生长环境及养殖对风味的影响
第五节　加工对藻类风味的影响及改进
第六节　藻类加工风味食品
参考文献
第六章　海鲜调味料
第一节　引言
第二节　海鲜调味料的分类
第三节　鱼露
第四节　蚝油
第五节　虾味海鲜调味品
第六节　海鲜酱油

第七节　水产品水解动物蛋白
第八节　总结
参考文献
第七章　风味添加剂
第一节　引言
第二节　鲜味剂
第三节　咸味剂
第四节　甜味剂
第五节　酸味剂
第六节　香辛料
第七节　酒类调味料
第八节　香精香料
参考文献
第八章　水产风味与生物技术
第一节　引言
第二节　风味物质的生物合成
第三节　酶与水产风味
第四节　生物发酵与水产品风味
第五节　基因工程新技术
参考文献
第九章　水产风味的检测和评价方法
第一节　引言
第二节　水产风味的感官评价
第三节　风味轮评价技术
第四节　水产风味的仪器分析技术
第五节　风味指纹分析技术
第六节　展望
参考文献

编辑推荐

《水产风味化学》第一章对食品风味化学的基础理论和研究方法加以综述；第二至五章分类介绍了鱼、虾、贝、藻四大类主要水产品的风味及研究现状；第六章介绍了以海鲜为原料的鱼露、虾酱、蚝油等特色产品；第七章介绍了与风味化学密切相关的风味添加剂；第八章水产风味与生物技术，主要论述风味物质的生物合成、酶、生物发酵以及基因工程新技术等与水产风味的关系；第九章水产风味的检测和评价方法，主要就水产风味的感官评价、风味轮、仪器分析和风味指纹分析技术进行总结，并对风味化学最近研究进展和未来发展趋势进行了展望。
全书由章超桦博士、解万翠博士主编。

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