

<<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：9787502636418

10位ISBN编号：7502636412

出版时间：2012-8

出版时间：中国计量出版社

作者：张艳，雷昌贵

页数：253

字数：412000

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

《十二五高职高专院校规划教材·食品类：食品感官评定》系统阐述了食品感官评定的发展史、现状及发展趋势；食品感官评定基础知识；食品感官评价员的选拔与培训；食品感官评定实验室；样品的制备和呈送及食品感官评定的组织与管理；食品感官评定分析方法；食品感官评定的适用原则；食品感官评定实例等内容。

在突出基本理论和方法的同时，本书将基本知识和各种评定方法有机结合，采用实例的形式对评定技术的组织与结果分析进行了说明，充分体现了实用性与技术性。

《十二五高职高专院校规划教材·食品类：食品感官评定》可作为高职院校食品学科和相关学科感官评定课程的教科书，也可供食品专业技术人员、管理人员和科研人员阅读，对于精细化工、医药等行业的产品评定和营销人员也有一定的参考价值。

<<食品感官评定>>

书籍目录

第一章 绪论

本章小结

复习思考题

阅读小知识 感官评定应用于产品储藏期试验

第二章 食品感官评定基础

第一节 人的感觉

第二节 影响感觉的因素

第三节 味觉

第四节 嗅觉

第五节 视觉、听觉及其他感觉

第六节 感官的相互作用

本章小结

复习思考题

第三章 食品感官评价员的选拔与培训

第一节 食品感官评价员的类型

第二节 食品感官评价员的筛选

第三节 食品感官评价员的培训

本章小结

复习思考题

第四章 食品感官评定实验室

第一节 食品感官评定实验室的设置

第二节 食品感官评定实验室的要求

本章小结

复习思考题

阅读小知识 电子鼻与感官评定

第五章 样品的制备和呈送及食品感官评定的组织与管理

第一节 样品的制备和呈送

第二节 食品感官评价员的组织和管理

第三节 食品感官评定程序

本章小结

复习思考题

第六章 食品感官评定分析方法

第一节 感官评定方法分类及选择

第二节 差别检验

第三节 标度和类别检验

第四节 描述性分析检验

本章小结

复习思考题

阅读小知识 近红外光谱技术在食品感官分析中的应用

第七章 食品感官评定实例

第一节 谷物类及其制品的感官评定

第二节 蛋类及蛋制品的感官评定

第三节 酒类的感官评定

第四节 畜禽肉及肉制品的感官评定

第五节 水产品及其制品的感官评定

<<食品感官评定>>

- 第六节 蜂蜜类产品的感官评定
- 第七节 植物油料与油脂的感官评定
- 第八节 乳类及乳制品的感官评定
- 第九节 饮料类的感官评定
- 第十节 果品类的感官评定
- 第十一节 罐头类食品的感官评定
- 第十二节 调味品类的感官评定
- 本章小结
- 复习思考题
- 阅读小知识 中国乳制品工业行业规范
- 巴氏杀菌乳感官质量评鉴细则
- 第八章 食品感官评定实验
- 实验一 四种基本味觉实验
- 实验二 嗅觉实验
- 实验三 风味实验
- 实验四 其他感觉实验
- 实验五 一种基本味觉的味阈实验
- 实验六 差别实验 I (二点实验法)
- 实验七 差别实验 (二-三点实验法)
- 实验八 差别实验 (三点实验法)
- 实验九 排序(列)实验
- 实验十 评分实验
- 实验十一 描述分析实验
- 实验十二 常见食品感官评定实验
- 附录1 食品感官评定常用术语
- 附录2 食品感官评定分析方法相关参数表
- 参考文献

<<食品感官评定>>

编辑推荐

张艳、雷昌贵主编的《食品感官评定(食品类十二五高职高专院校规划教材)》强调了经典内容与国家标准的融合,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阐述,并结合大量的应用实例,具体详细地介绍了感官评定的数据处理与结果分析方法。

<<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>