第一图书网, tushu007.com

<<食品感官评价>>

图书基本信息

书名：<<食品感官评价>>

13位ISBN编号：9787503856099

10位ISBN编号：7503856092

出版时间：2009-7

出版时间：中国林业出版社

作者：韩北忠，童华荣 著

页数：238

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

《食品感官评价》系统地阐述了食品感官评价的心理学和生理学基础、评价员的筛选与培训、食品感官评价的环境条件、食品感官评价技术与结果分析，并介绍了感官评价在食品感官质量控制和新产品开发中的典型应用、食品感官质量的客观化评价技术及其进展。

《食品感官评价》在突出基本理论和方法的同时，将基本知识和各种评价技术有机结合，采用实例的形式对评价技术的操作和结果的分析进行说明，充分体现了感官评价的实践性。

《食品感官评价》可作为高等院校食品类专业教材，也可作为有关科技人员的参考用书。

<<食品感官评价>>

书籍目录

序前言绪论1感官评价的相关概念、类型与特点2感官评价与理化分析3感官评价发展史4动态与展望第1章 食品感官评价基础1.1 食品感官的属性1.1.1 感觉的属性1.1.2 感官的特征1.1.3 感觉阈值1.1.4 食品感官的基本规律1.1.5 食品感官属性的分类1.2 味觉与食品的味觉检查1.2.1 味觉器官和味觉的生理特点1.2.2 食品的基本味道及其相互作用1.2.3 食品味觉的检查1.3 嗅觉与食品的嗅觉检查1.3.1 嗅觉器官和嗅觉的生理特点1.3.2 气味分类和气味理论1.3.3 食品嗅觉的检查1.4 视觉、听觉及其他感觉1.4.1 视觉1.4.2 听觉1.4.3 其他感觉1.5 感觉分析实验心理学1.5.1 实验心理学的概念1.5.2 食品感官分析实验心理学的内容1.5.3 食品感官分析中心理学实验的特点1.5.4 食品感官评价中特殊的心理效应1.6 标度1.6.1 标度的分类1.6.2 常用的标度方法思考题第2章 食品感官评价条件2.1 食品感官评价的规则与程序2.1.1 食品感官评价的规则2.1.2 食品感官评价的程序2.2 食品感官评价人员的筛选与训练2.2.1 感官评价人员的类型2.2.2 感官评价人员的筛选2.2.3 感官评价人员的培训2.2.4 感官评价人员的考核2.2.5 优选评价员的再培训2.2.6 感官评价员的工作状态2.3 食品感官评价的环境条件2.3.1 食品感官分析实验室的设置2.3.2 检验区环境条件2.3.3 样品制备区的环境条件、常用设施和工作人员2.3.4 办公室2.3.5 辅助区2.4 评价样品的制备和呈送2.4.1 样品制备的要求2.4.2 样品的呈送思考题第3章 食品感官差别检验3.1 总体差别检验3.1.1 三点检验3.1.2 二一三点检验3.1.3 五中选二检验3.1.4 异同检验3.1.5 “ A ”“ 非A ”检验3.1.6 与对照的差异检验3.1.7 相似性检验3.2 性质差别检验3.2.1 成对比较检验3.2.2 多个样品性质差别检验3.3 差别检验统计分析3.3.1 传统差别检验的数据分析3.3.2 Friedman秩和检验3.3.3 t检验3.3.4 方差分析3.3.5 重复评定结果分析思考题第4章 描述性分析检验法4.1 概述4.1.1 定义4.1.2 应用范围4.1.3 专业描述用语4.2 简单描述分析4.2.1 风味描述4.2.2 分析实例4.3 定量描述分析4.3.1 QDA方法的特点4.3.2 操作步骤4.3.3 感官特性强度的评估方式4.3.4 分析实例4.4 质地剖面描述分析4.4.1 质地剖面的组成4.4.2 质地特性的分类4.4.3 建立术语4.4.4 参照样品4.4.5 评价技术4.4.6 参照样品标度举例思考题第5章 情感检验5.1 情感检验概述5.1.1 情感检验的作用5.1.2 情感检验对评价员的要求5.2 情感检验的方法5.2.1 成对偏爱检验(paired-preferencetest)5.2.2 偏爱排序检验(preferencerankingtest)5.2.3 分类检验法(gradingtest)5.2.4 快感评分检验法(hedoniescaletest)5.2.5 接受性检验(acceptancetest)思考题第6章 食品感官评价的应用6.1 食品生产中的感官质量控制6.1.1 感官质量控制及其在企业中的重要意义6.1.2 感官质量控制的历史和现状6.1.3 感官质量控制体系的建立6.1.4 感官质量控制的应用6.2 感官评价在新食品研究开发中的应用6.2.1 感官评价在新产品开发中的作用6.2.2 感官评价在新产品开发中的应用6.2.3 感官评价在企业应用的几个注意事项思考题第7章 人机一体化感官评价技术7.1 多点传感器片7.1.1 应用原理7.1.2 实例分析7.2 肌电图7.2.1 应用原理7.2.2 实例分析7.3 腭电图7.3.1 应用原理7.3.2 实例分析7.4 利用fNIRS进行风味差异识别试验以研究脑认识功能7.4.1 应用原理7.4.2 实例分析7.5 气相色谱-嗅味计7.6 电子鼻和电子舌思考题

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