

<<食品风味物质的研究方法>>

图书基本信息

书名：<<食品风味物质的研究方法>>

13位ISBN编号：9787503862267

10位ISBN编号：7503862262

出版时间：2011-6

出版时间：中国林业出版社

作者：王丽霞

页数：160

字数：180000

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>

<<食品风味物质的研究方法>>

内容概要

《食品风味物质的研究方法》，本书介绍食品风味物质的概念、形成机理、构效关系以及常用的分析方法。

<<食品风味物质的研究方法>>

作者简介

王丽霞 浙江农林大学农业与食品科学学院副教授，工学博士。

主要从事食品风味化学方面的教学与研究，近年来参加了国家自然科学基金项目“茶油香气的组成及其形成规律的研究”（编号为30571521），主持国家自然科学基金项目“我国山核桃属(*Carya Nutt.*)植物油香气形成规律及其增香调控机理的研究”（编号为30872053）的研究，发表学术论文30余篇，EI收录1篇。

曾申请国家发明专利1项(已公开)，获浙江省林业厅科技进步三等奖1项，浙江省林学会科技进步二等奖1项。

<<食品风味物质的研究方法>>

书籍目录

序言

前言

绪论

第一章 食品的风味物质

第二章 食品风味物质的形成途径

第三章 食品味感物质的研究方法

第四章 食品嗅感物质的研究方法

第五章 食品风味的感官鉴评

参考文献

<<食品风味物质的研究方法>>

编辑推荐

王丽霞编著的《食品风味物质的研究方法》一书能够使读者深刻地理解食品风味物质的概念、形成机理、构效关系以及常用的分析研究方法，如果读者想要收集这些数据和资料的话，不仅需要付出很多的时间和精力，还需要花费相当多的资金成本。

因此，本书将食品风味所涉及的信息加以汇总、阐述和分析，可以为有兴趣的读者提供方便。

<<食品风味物质的研究方法>>

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>