

<<香料香精应用基础>>

图书基本信息

书名：<<香料香精应用基础>>

13位ISBN编号：9787506460514

10位ISBN编号：7506460513

出版时间：2010-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：李明，王培义，田怀香 编著

页数：270

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>

<<香料香精应用基础>>

前言

香料、香精与人们的日常生活息息相关，已广泛用于食品、烟酒、化妆品、洗涤剂、牙膏、塑料、橡胶、饲料等领域，以及改进加香产品的性能，提高加香产品的质量。

随着科学技术的进步，人们物质和文化生活水平的提高，对香料、香精的需求量越来越大，对其质量的要求也越来越高。

为适应香料、香精工业的发展及培养专业人员的需要，编者收集了近年来国内外大量的科技文献资料，并结合编者多年的教学、科研实践经验，编写了此书。

本书共分为八章。

第一章，绪论，介绍了香料香精的分类及其发展；第二章，香味化学，介绍了嗅觉与味觉生理学、分子结

<<香料香精应用基础>>

内容概要

本书系统介绍了天然香料与合成香料的生产方法，百余种香料香气的性质、安全性以及在日化香精、食用香精中的应用，香精配方的原理和制备方法，日化香精和食用香精的调制与应用，新技术在香料合成、香精加工和仪器分析中的应用等。

并安排了一些典型的天然香料的提取、香料的合成、香精的调配等实验内容。

本书最后附有香料管理机构及其缩略语等资料，以供读者参考。

本书共分为八章。

<<香料香精应用基础>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 香料香精的分类 一、香料的分类 二、香精的分类 第二节 香料香精的发展历史 一、古代国外香料的发展历史 二、古代中国香料的发展历史 第三节 香料香精工业的发展现状及趋势 一、国际香料香精工业发展的现状 二、中国香料香精工业发展的现状 三、中国香料香精工业的发展趋势 第二章 香味化学 第一节 嗅觉与味觉 一、嗅觉生理学 二、味觉生理学 三、香与味的阈值 第二节 香料分子结构与香气的关系 一、烃类 二、醇类 三、酚类和醚类 四、醛类 五、酮类 六、缩羰基类 七、羧酸类 八、酯类 九、内酯类 十、含氮、含硫及杂环类 十一、多环类合成麝香化合物 第三节 香味的分类 一、李迈尔(Rimmel)分类法 二、比洛(Billot)分类法 三、捷里聂克(P.Jellinek)分类法 四、扑却(Poucher)分类法 五、奇华顿(Givandan)公司分类法 六、我国调香专家的香气分类法 第三章 天然香料化学 第一节 天然香料制品中的化学成分 一、动物性香料 二、植物性香料 第二节 天然植物性香料的加工 一、天然植物香料制品的名词 二、加工前原料的预处理 三、常用加工方法 第三节 常用的天然香料 一、花香香韵 二、非花香香韵 第四章 合成香料化学 第一节 香料的合成 一、用天然植物精油生产合成香料 二、用煤炭化工产品合成香料 三、用石油化工产品生产合成香料 第二节 常用的合成香料 一、青滋香 二、草香(包括芳草香和药草香) 三、木香 四、蜜甜香 五、脂蜡香型香料 六、膏香 七、琥珀香 八、动物香 九、辛香 十、豆香 十一、果香 十二、酒香 第五章 香精 第一节 调香 一、调香中常用的术语 二、辨(评)香的基本方法 三、调香师 第二节 香精的基本组成 一、按照香料在香精中的作用来分 二、按照香料在香精中的挥发度来分 第三节 香精处方的步骤 一、明体例 二、定品质 三、拟配方 第四节 日化香精的调配 一、花香型香精 二、非花香型香精 第五节 食用香精的调配 一、食用香精与日用香精的区别 二、食用香精的调配 第六节 香精香料的安全性、稳定性和持久性 一、安全性 二、稳定性 三、持久性 第六章 加香产品与加香 第一节 日用加香产品与加香 一、香水类用香精与加香 二、膏霜类化妆品用香精与加香 三、香粉类用香精与加香 四、唇膏类化妆品用香精 五、皂用香精与加香 六、洗衣粉香精与加香 七、液体洗涤剂用香精与加香 八、发用梳妆品用香精与加香 第二节 食品用加香产品与加香 一、软饮料用香精与加香 二、糖果用香精与加香 三、肉类加工用香精与加香 第三节 香烟与加香 一、概述 二、烟草的品种和类型 三、烟草制品的种类 四、烟草的加料与加香 第四节 其他加香产品与加香 一、芳香塑料与加香 二、芳香纸制品与加香 三、芳香涂料与加香 第七章 新技术在香料工业中的应用 第一节 新技术在香料合成中的应用 一、生物技术 二、美拉德反应 三、有机电合成技术 四、微波技术 第二节 新技术在香精香料加工中的应用 一、分子蒸馏技术 二、超临界流体萃取技术 三、多元溶媒转移萃取法 四、微波辐射诱导萃取技术 五、香精香料的微胶囊化 第三节 新技术在仪器分析中的应用 一、气相色谱/质谱联用技术 二、顶空技术 三、固相微萃取技术 四、气相色谱/嗅觉检测器(GC/O)法 五、电子感官分析 第八章 实验 实验一 水蒸气蒸馏法提取姜油 实验二 浸提法制备山楂浸膏 实验三 冻析法提纯制薄荷醇 实验四 草莓醛的制备 实验五 肉桂酸的制备 实验六 桂酸乙酯的制备 实验七 茉莉花香精主体香料的嗅辨 实验八 茉莉花香精的调配 实验九 玫瑰花香精的调配 实验十 化妆香水的制作 实验十一 草莓香精的调配 参考文献 附录 附录一 香料管理机构及其缩略语 附录二 QRA对产品的11种分类 附录三 IFRA实践法规至42次修改后所限用物质的新标准 附录四 列入中国卫生标准的允许使用的食品用香料

<<香料香精应用基础>>

章节摘录

(3) 香气：青滋香。

强烈透发的清香带甜的叶子香气，尚留长。

有粗糙的橙花香气，比巴拉圭橙叶油更浓郁，近似苦橙叶油，但青香略逊。

(4) 应用：玳玳叶油以其似粗糙的橙花香气和清强浓郁气息常用于代替橙叶油，用于配制橙花香精和橙叶油；也可广泛应用于高档的茉莉、古龙、薰衣草、馥奇等香型香精中。

(5) 安全管理情况：可安全外用。

3. 橡苔 (Oak Moss) 和树苔 (Tree Moss) 浸膏
上，树苔附生于松、枞、云杉或冷杉的树干上。

橡苔主产于南斯拉夫、法国、摩洛哥及

(1) 概述：橡苔和树苔属松罗科，橡苔附生于桃树

<<香料香精应用基础>>

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>