第一图书网, tushu007.com

<<趣谈味觉与嗅觉的奥秘>>

图书基本信息

书名：<<趣谈味觉与嗅觉的奥秘>>

13位ISBN编号：9787542726230

10位ISBN编号：7542726234

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：栗原坚三

页数：199

字数：150000

译者：叶荣鼎

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

<<趣谈味觉与嗅觉的奥秘>>

内容概要

本书作者是日本味觉与嗅觉学会会长。
书中用浅显的语言，将有关味觉与嗅觉的结构、鲜味与香味的机理，结合作者实验经历和生活中的趣事娓娓道来，让读者在轻松的阅读中，了解味觉与嗅觉、鲜味与香味的科普知识，从而帮助我们更好地感受生活。
　本书共十章，第一章和第二章，介绍生活中未和香之间的关系；第三章和第四章，介绍动物和人的嗅觉中存在的不可思议的功能；第五章，解说感觉器官的作用；第六章和第七章，介绍鲜味物质和香味物质的性质；第八章，介绍感知以及认识鲜味和香味的感觉器官的结构；第九章，介绍以此研究为基础而出现的应用研究成果；第十章，介绍大脑如何归纳通过感觉器官捕捉到的食物信息，解说大脑结构如何判断食物的鲜味和香味。

作者简介

栗原坚三，博士，教授，青森大学校长，系日本鲜味研究会创始人之一和日本味觉与嗅觉学术领域的权威人士，代表作有《味觉和嗅觉》和《鲜味》等。

叶荣鼎，硕士，上海翻译家协会理事，1983年起发表中短篇译作100多部，出版计作63卷，翻译字数700多万字，代表译作有《

<<趣谈味觉与嗅觉的奥秘>>

书籍目录

第一章 食物的味 1 味是营养和有毒的信号 2 氨基酸决定味 3 鲜味作用 4 研究鲜味的神经生理学 5 谷氨酸纳的安全性第二章 生活里的香味 1 食物和香味 2 陶冶香味 3 香味的效应第三章 嗅觉的神奇性 1 犬的嗅觉 2 鱼的感觉第四章 支撑本能的外激素 1 昆虫的外激素 2 脊椎动物的外激素第五章 感受器及其作用 1 味觉器与嗅觉器的特性 2 感受器的结构 3 人的感受功能 4 测定味和气体第六章 味物质与气味物质 1 气味物质 2 味物质第七章 甜味物质 1 糖与甜味剂 2 诱导甜味的物质 3 阻碍甜味的物质第八章 感知刺激物质 1 各种细胞里的相同结构 2 朝气味接纳和电气信号变换 3 外激素的感知组织 4 朝味接纳鼓掌和电气信号转换第九章 从基础研究到应用 1 苦味阻碍剂 2 感知气与气体第十章 鲜味的脑内组织 1 大脑判断鲜味 2 脑内关于味的喜厌组织 3 饮食生活和味觉功能译后记

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