

<<食品感官鉴评>>

图书基本信息

书名：<<食品感官鉴评>>

13位ISBN编号：9787562306795

10位ISBN编号：7562306796

出版时间：2005-1

出版时间：华南理工大学出版社

作者：张水华 等编

页数：155

字数：118000

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>

<<食品感官鉴评>>

内容概要

食品感官鉴评是在食品理化分析的基础上，集心理学、生理学、统计学的知识发展的一门学科。该学科不仅实用性强、灵敏度高、结果可靠，而且解决了一般理化分析所不能解决的复杂的生理感受问题。

感官分析在世界多发达国家已普遍采用，是从事食品生产、营销管理人员以及广大消费者所必须掌握的一门科学知识。

食品感官鉴评在新产品的研制、食品质量评价、市场预测、产品评优等方面都已获得了广泛应用。

食品感官检查已有悠久历史，但仅凭个人经验感知直接评定产品性质的所谓“原始的感官检查”存在许多局限。

在经过许多科学工作者的努力之后，食品感官检查采用了现代科学知识，这一工作正逐步趋向完善。其中，采用计算机处理数据，使得结果分析快速而准确。

<<食品感官鉴评>>

书籍目录

第一章 食品感官鉴评的基础 第一节 感觉概述 一、感觉的定义和分类 二、感觉阈 三、感觉疲劳和心理作用对感觉的影响 第二节 味觉及食品的味觉识别 一、味觉生理学 二、基本味 三、味觉理论 四、影响味觉的因素 五、各种味之间的相互作用 六、食品的味觉识别 第三节 嗅觉和食品的嗅觉识别 一、气味 二、嗅觉过程和嗅觉特征 三、嗅觉理论 四、嗅觉阈和相对气味强度 五、食品的嗅觉识别 第四节 视觉、听觉及其它感觉 一、视觉 二、听觉 三、其它感觉第二章 食品感官鉴评的条件 第一节 食品感官鉴评人员的筛选与训练 一、感官鉴评人员的类型 二、感官鉴评人员的筛选 三、感官鉴评人员的训练 四、味觉敏感度的测定 第二节 食品感官鉴评的环境条件 第三节 样品的制备和呈送 第四节 食品感官鉴评的组织和管理第三章 食品感官鉴评的方法 第一节 差别检验 第二节 标度和类别检验 第三节 分析或描述性试验第四章 食品感官鉴评的应用 第一节 市场调查 第二节 新食品开发 第三节 食品生产中的质量控制附录 感官分析术语附表参考文献

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>