

《食品风味化学》

图书基本信息

书名：《食品风味化学》

13位ISBN编号：9787501919444

10位ISBN编号：7501919445

出版时间：2006-2

出版社：中国轻工业出版社

作者：丁耐克

页数：383

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品风味化学》

内容概要

本书从食品化学和食品风味生理基础的角度出发，归纳了当前有关味感和嗅感的理论学说，侧重阐述食品风味的化学本质、风味物质的构性规律及其变化机理，介绍了各类食品的特征风味成分，讨论了食品香料及风味的调和原则和方法，并列举了若干食品调香的配方。

本书可作为食品科学与工程、农产品贮藏与加工、发酵工程等相关专业师生的教学用书，亦可供从事生产、科研的食品科技工作者作为参考书。

书籍目录

第一章 绪论

- 一、风味的概念
- 二、风味物质的特点
- 三、风味化学的研究对象及意义
- 四、食品风味的研究分析方法

第二章 味感与呈味物质

第一节 味觉现象

- 一、味的概念和分类
- 二、味感的生理基础
- 三、味的阈值
- 四、影响味感的主要因素

第二节 甜味和甜味分子

- 一、天然甜味剂
- 二、天然物的衍生物甜味剂
- 三、合成甜味剂
- 四、甜味学说

第三节 苦味和苦味分子

- 一、食用和药用的苦味分子
- 二、苦味分子识别理论
- 三、苦味剂的生理效应

第四节 酸味、咸味及呈味物质

- 一、酸味和酸味物质
- 二、咸味和咸味物质
- 三、酸咸调味模型

第五节 其他味感和呈味物质

- 一、辣味和C9规律
- 二、鲜味和风味添加剂
- 三、涩味
- 四、其他味感

第三章 嗅感与嗅感物质

第一节 嗅感及其生理学

- 一、嗅感的概念
- 二、气味的分类
- 三、嗅觉生理学

第二节 嗅感理论

- 一、有关气味本质的学说
- 二、立体结构学说
- 三、外形 功能团学说

第三节 嗅感分子的构 性关系 从化学 结构研究气味

- 一、功能团（嗅感基团）
- 二、分子的结构参数
- 三、立体异构现象

第四节 嗅感分子的构 - 性关系 从气味 研究分子的化学结构

- 一、基本嗅感

二、非基本嗅感

第五节 食品中嗅感物质形成的基本途径之一

- 一 以氨基酸为前体的生物合成
- 二 以脂肪酸为前体的生物合成
- 三 以羧基酸为前体的生物合成
- 四 以单糖、糖苷为前体的生物合成
- 五、以色素为前体的生物合成

第六节 食品中嗅感物质形成的基本途径之二

- 一、热处理方式与气味
- 二、基本组分的相互作用
- 三、基本组分的热降解
- 四、非基本组分的热降解
- 五、 γ -射线和光照形成嗅感物质的机理

第四章 食品的风味成分

第一节 植物性食品

- 一、水果的风味
- 二、蔬菜的风味
- 三、谷类和大豆的风味
- 四、豆形果实和坚果的风味
- 五、茶叶的风味

第一节 动物性食品

- 一、畜禽肉类产品的风味
- 二、水产品的风味
- 三、乳和乳制品的风味

第三节 发酵食品

- 一、酒类的风味
- 二、其他发酵食品的风味

第五章 食品风味的调整

第一节 食品的加工与风味

- 一、在食品加工中风味与营养的关系
- 二、食品香气的控制与增强

第二节 食用香味料

- 一、食用香料的特性和分类
- 二、食用香料的原料
- 三、食用香料的调合

第三节 食品的调香味（一）

- 一、饮料类食品
- 二、冷食类食品
- 三、乳制品
- 四、酒类制品
- 五、糕点、糖果类食品

第四节 食品的调香味（二）

- 一、肉类与水产类加工品
- 二、汤类制品
- 三、调味料制品
- 四、烹调食品
- 五、配方食品

第五节 食品香料的法规

主要参考书

《食品风味化学》

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：www.tushu000.com