

《香气分析技术与实例》

图书基本信息

书名：《香气分析技术与实例》

13位ISBN编号：9787122019950

10位ISBN编号：7122019950

出版时间：2008-3

出版社：化学工业出版社

作者：宋国新

页数：517

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

《香气分析技术与实例》

内容概要

《香气分析技术与实例》是一本介绍香气分析方法的专著。在书中作者介绍天然化合物、香精香料及食品、茶、烟、酒等香气分析的典型案例，并特别介绍了作者“量身定做”设计的若干实验。书中采用理论与实践相结合的方法，探讨了香气分析过程中有关采样、样品制备前处理、色谱、质谱条件优化和仪器操作条件选择等技术问题；对目前GC/O技术与比较先进的GC/MS进行了比较；将化学计量学发展的新型多元校正与分辨方法对分析信号进行复杂多组分体系定量解析扩展成为香气分析重要组成部分。书中通过点评把实例和有关文献串联起来阐述了鉴定香气特征化合物的新思路，并在此基础上，报道某些香料的掺假和掺伪鉴别动态。

《香气分析技术与实例》

书籍目录

第一章 绪论	第一节 香精香料及香气	一、香料及其分类	(一) 植物性天然香料及其香气	(二) 动物性天然香料及其香气	(三) 人造香料	二、香精及其分类	(一) 食用香精	(二) H用香精	(三) 工业用香精	第二节 香气与分析	一、香气化学	(一) 分子结构对香气的影	响	(二) 香气产生	二、香气的特点及分析	(一) 香气分类	(二) 香气的强度	(三) 香韵	三、香气化学与香气分析的关系	第三节 香气分析进展	一、感官分析	二、仪器	分析	三、感官分析与仪器分析的特点	第四节 特征化合物分析与加香	一、特征化合物	二、	特征化合物分析思路	三、现代化学前处理和化学计量学使香气特征化合物分析成为可能	四、特	征化合物分析在“香活动”中的应用	(一) 调香	(二) 仿香与反仿香	(三) 创香	参考	文献	第二章 香气的感官分析	第一节 人类嗅觉功能	一、嗅觉器官	二、嗅觉过程	三、电子鼻	(仿生鼻)	第二节 感官分析	一、香气特征的描述	(一) 感官分析概念	(二) 香气的描	述	二、感官分析	参考文献	第三章 香气仪器分析	第一节 香气物质样品的前处理	一、样品采	集和制备	(一) 样本	(二) 活体香气的采集	(三) 实验室样品的制备	二、香气前处理	方法的选择	(一) 分离方法的选择	(二) 浓缩	第二节 气相色谱/质谱联用技术	一、气相	色谱分离	(一) 柱选择	(二) 进样技术	(三) 程序升温操作	(四) 全二维色谱/质谱	二、色	谱/质谱检测器	三、气相色谱/嗅觉计(GC/O)法	(一) 概述	(二) GC/O的定性	和定量方法	第三节 液相色谱	一、液相色谱分离	二、速率理论	(一) 液相色谱速率方程	第四章 前处理技术应用实例	第五章 色谱理论计算及化学计量学实例	第六章 GC/O技术	应用实例	第七章 天然化合物香气分析实例	第八章 发酵食品香气分析实例	第九章 肉、鱼类香气的	分析实例	第十章 烟与茶的分析实例	第十一章 香气分析在香精香料生产过程中应用实例
--------	-------------	----------	-----------------	-----------------	----------	----------	----------	----------	-----------	-----------	--------	---------------	---	----------	------------	----------	-----------	--------	----------------	------------	--------	------	----	----------------	----------------	---------	----	-----------	-------------------------------	-----	------------------	--------	------------	--------	----	----	-------------	------------	--------	--------	-------	-------	----------	-----------	------------	----------	---	--------	------	------------	----------------	-------	------	--------	-------------	--------------	---------	-------	-------------	--------	-----------------	------	------	---------	----------	------------	--------------	-----	---------	-------------------	--------	-------------	-------	----------	----------	--------	--------------	-------	---------------	--------------------	------------	------	-----------------	----------------	-------------	------	--------------	-------------------------

章节摘录

第二章 香气的感官分析随着社会的发展，人们不仅要求日用化妆品、烟、酒等食品的成分和卫生质量能满足生理上的需要，而且也希望它能提供感官上和心理上的愉快享受。从古至今，各国传统的日用化妆品，各具典型风味的食品，大多反映了各民族、各地区的文化风俗，深受人们的喜爱。香气的研究，随着现代仪器分析技术的发展，特别是对香气中特征化合物的确认取得了突破性的进步。香气的感官分析是香气研究的基础，与近代先进的仪器分析技术是互补互存、相互依赖的关系。第一节 人类嗅觉功能嗅觉或者嗅感，是气味物质的分子或可随呼吸气流闯入鼻子的微粒子刺激鼻腔嗅觉神经而产生的一类感觉。嗅觉器官——鼻子的前庭有嗅黏膜，膜上布满着嗅觉感受器，它们由嗅纤毛、嗅小泡、嗅细胞树突和嗅细胞体等组成。纤毛浮动在嗅黏液中，在此捕获随气流而来的气味物，然后经嗅小泡和树突将气味物传递给嗅细胞体，气味物质的分子对嗅感受体作用而产生的信号由嗅神经传给嗅球，然后在大脑中产生识别信号，于是人们就感觉到气味。其中产生令人喜爱感觉的挥发性物质叫香气；产生令人厌恶感觉的挥发性物质叫臭气。人们从嗅到气味物质到产生感觉，大约仅需0.2-0.3s的时间。

《香气分析技术与实例》

编辑推荐

《香气分析技术与实例》内容兼具实用性和理论性，可作为香气分析以及食品分析工作者的重要参考书，并可供从事分析化学、食品化学等研究与分析的工作人员参考。

《香气分析技术与实例》

精彩短评

- 1、书的内容很不错的。
- 2、技术用书，不错！！
- 3、写的很好很实用
- 4、这本书很好，很实用，有很多实例，分析方法概括的很全面，在国内还是第一本详细介绍香气分析的书

《香气分析技术与实例》

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