

《现代香味分析技术及应用》

图书基本信息

书名：《现代香味分析技术及应用》

13位ISBN编号：9787506650670

10位ISBN编号：7506650673

出版时间：2008-11

出版社：中国标准出版社

作者：谢建春

页数：215

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

《现代香味分析技术及应用》

内容概要

《现代香味分析技术及应用》主要从仪器分析角度对这两个方面的工作进行了论述，而对常规的酸碱滴定、折光率测定等理化分析方法及人工感官评价没有涉及。《现代香味分析技术及应用》的写作，参考了国内外近年发表的二百余篇文献资料和本人的工作。全书共五章。首先第1章对“香味及香味分析”的基本内容进行介绍，然后从“香味样品的分离分析”、“香味样品的制备”、“香味的测量与评价”三个方面对现代香味分析技术进行了较详细的论述。在最后一章，以实例的形式诠释了这些技术结合起来在食品香味分析中的应用。对于气相色谱、气质联机等其他书籍常涉及的内容，《现代香味分析技术及应用》着重从分析香味物质的应用上对其进行撰写，以突出实用性。随着现代分析仪器的广泛使用，每年都有大量的文献报道香味分析的最新发展及研究成果。但国内较系统地介绍香味分析的书籍还很少。香味分析包括香味的化学组成分析和香味性能评价两个方面。

《现代香味分析技术及应用》可供食品、香料香精、日化及其他相关领域从事分析工作的研究人员、技术人员、高校的教师及研究生等参考。

书籍目录

- 第1章 绪论 1.1 香味 1.1.1 嗅觉香味 1.1.2 味觉香味 1.1.3 化学刺激 1.2 香味分析 参考文献
- 第2章 香味成分的分离分析 2.1 气相色谱 2.1.1 气相色谱的特点 2.1.2 气相色谱仪的构成 2.1.3 气相色谱检测器 2.1.4 气相色谱固定相 2.1.5 毛细管气相色谱 2.1.6 气相色谱分离条件的选择 2.1.7 气相色谱柱的程序升温 2.1.8 气相色谱的定性分析 2.1.9 气相色谱定量分析 2.1.10 气相色谱在香味分析中的应用 2.2 气相色谱-质谱联用(GC-MS) 2.2.1 简介 2.2.2 气-质联机的构成 2.2.3 气-质联机分析方法 2.2.4 气-质联机分析结果的表示 2.2.5 气-质联机定性分析 2.2.6 气-质联机定量分析 2.2.7 气-质联机在香味分析中的应用 2.3 气相色谱-红外光谱(GC-IR) 2.3.1 概述 2.3.2 GC-IR的构成及工作原理 2.3.3 GC-IR分析条件的选择 2.3.4 GC-IR提供的信息 2.3.5 GC-IR在香味分析中的应用 2.4 全二维气相色谱(GC×GC) 2.4.1 概述 2.4.2 全二维气相色谱的调制器 2.4.3 全二维气相色谱的色谱柱和检测器 2.4.4 全二维气相色谱定性、定量方法 2.4.5 全二维气相色谱在香味分析中的应用 2.5 高效液相色谱(HPLC) 2.5.1 概述 2.5.2 高效液相色谱仪 2.5.3 高效液相色谱法的类型 2.5.4 高效液相色谱分析方法的选择 2.5.5 高效液相色谱的流动相溶剂 2.5.6 高效液相色谱的定性与定量分析 2.5.7 高效液相色谱法在香味分析中的应用 2.6 液相色谱-质谱联用(LC-MS) 2.6.1 简介 2.6.2 API接口 2.6.3 LC-MS对液相色谱的要求 2.6.4 LC-MS的几个技术特点 2.6.5 应用实例——大蒜中亚磺酸硫酸酯类香味物质分析 参考文献
- 第3章 香味样品的制备 3.1 溶剂萃取 3.1.1 溶剂萃取香味物质的基本原理 3.1.2 萃取香味物质的溶剂 3.1.3 萃取方式及装置 3.1.4 萃取液的干燥、浓缩 3.1.5 色谱分析前的处理 3.1.6 溶剂萃取的优点 3.2 同时蒸馏萃取(SDE) 3.2.1 概述 3.2.2 同时蒸馏萃取的优缺点
- 第4章 香味的测量与评价
- 第5章 食品香味成分分析实例

第1章 绪论 1.1 香味 香味本质或香味的物质基础是化学分子。某种特定的香味可能由单一分子引起，也可能是多个分子集体作用的结果。香味的感知生理是极其复杂的。有些香味只是被嗅觉感知，即属于单纯的“闻”味，此时香味又称为气味或香气，而香味分子可称为有气味活性；有些香味只是被味觉感知，即属于“尝”味，此时香味又称为滋味或味道，而香味分子可称为有味觉活性；还有些香味可被味觉、嗅觉甚至整个机体同时感知，如丁香酚，既可闻到香味又可在口中有轻微的暖热感，此时的香味感受应属于各种效应的综合作用结果。在香味的感知上，目前主要从嗅觉、味觉、化学刺激三个方面进行阐述。

1.1.1 嗅觉香味 嗅觉香味 (olfaction flavor) 或称为香气、气味，是由挥发性化合物刺激鼻腔前庭内的嗅觉受体 (感受细胞) 引起的，嗅觉细胞的数目非常多，人类鼻腔每侧约有2000万个。挥发性物质可从鼻腔进入鼻腔前庭中部 (orthonasal)，也可从口腔进入鼻腔的后颚 (retranasal，当吃食物时)，然后刺激嗅觉感受细胞产生嗅觉刺激。嗅觉香味的感受也不仅在于嗅觉器官，它往往会对人们的身心产生多种影响，例如美味佳肴的气味会使人产生腹鸣以致饥饿感，鲜花的香气会使人们产生美的感受。

1.1.1.1 嗅觉的特性 嗅觉对香味的感知具有如下特性：

(1) 敏锐 动物对于气味的感觉非常敏锐，现代的分析仪器一般还赶不上动物的鼻子。但不同动物对气味的敏感性又存在着差别，人类的嗅觉比犬类迟钝100万倍。

(2) 易疲劳、产生耐受性 香水虽然气味芳香，但久闻就不觉其香，说明嗅觉是很容易疲劳的。但此时对其他种香味，嗅觉的灵敏度并没有消失。人们在恶臭的环境中生活也可以忍耐，并长时间后可习惯起来。从生物学上看，久闻一种气味后产生的嗅觉迟钝，可能是由于长时间气味刺激使嗅觉受体细胞产生了耐受性。

(3) 多种因素影响 嗅觉刺激存在着个体差异，嗅觉的敏感性与天生的遗传因素有关，存在着嗅觉敏锐、嗅觉迟钝甚至嗅觉缺失 (嗅盲) 种种情况。嗅觉刺激受生理因素影响，身体疲倦或营养不良时，会使嗅觉功能下降。老年人的嗅觉敏感性一般不如青年人，女性在月经期、孕期或更年期都会产生嗅觉减退或过敏现象。此外，香味的感受还受个人爱好、生活习惯、环境等因素影响，同一种香味，不同人的感受往往是不同的。

《现代香味分析技术及应用》

精彩短评

- 1、对入门者帮助较大
- 2、内容很实用，但内容有待完善。
- 3、不厚的书籍对香气物质的前处理有全面的介绍 不错
- 4、喜欢这本书，里面的内容很有用。
- 5、我是做日化产品的，平时都需要对产品的香型进行评价，看这本书觉得还不错，挺实用的。
- 6、基本上没得什么用

《现代香味分析技术及应用》

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