

# 《调味技术概论》

## 图书基本信息

书名：《调味技术概论》

13位ISBN编号：9787122039859

10位ISBN编号：7122039854

出版时间：2009-1

出版社：宋钢 化学工业出版社 (2009-01出版)

作者：宋钢 编

页数：301

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](http://www.tushu000.com)

## 前言

调味品是人们日常生活中不可缺少的。调味品发展到今天，已经是一个极大的产业群，它不仅跨行业服务，产品种类繁杂，对产品质量的要求高，而且在多数情况下，调味品质量的好坏直接决定了某种食品的市场消费状况，因此说它具有举足轻重的意义丝毫不过分。中国的调味品产业发展到今天，尽管酱油、酱类、食醋等的生产销售仍然在我国是主流，但复合调味品，特别是天然型复合调味品的产销已成一定规模，且其市场在不断地扩大。大量原本不属于调味品的原材料被用于生产调味品，老的调味品原材料和大量在食品加工中产生的废弃物被新技术新工艺改造之后增加了价值。调味品的产品结构在多层次上的变化，使人们以往的知识经验显得相对狭隘了，更新知识迫不及待。知识更新几乎涉及每个领域。以人们认为最普通不过的酱油来说，实际上其中蕴藏着大量高新技术，早已不是20世纪80年代时研究如何提高蛋白质利用率之类的问题，也不是以传统的菌分类方式研究酱油微生物。我们可以看到，酱油生产是生物工程的具体表现，其发酵产物之多，以及对香气和风味物质研究的复杂程度在食品工业中都是少见的。应该说我国酿造界对酱油的研究还很不够，甚至在大学中找不到很像样的对口专业。近年来天然复合调味料生产受人瞩目，但很多业内人士对其在调味品中的地位 and 含义等还很模糊，对调味品的分类比过去要复杂多了，究竟怎样认识，业内并不十分清晰。特别是复合调味品由于其产品复杂多样，至今业内并没有形成统一的看法，仅用产品形态进行分类显得过于简单。近期行标和国标中新出台的一些关于调味品的分类标准也还存在进一步完善的必要。随着现代分析技术手段的不断进步，对各类调味品不能仅停留在一般理化检验或氨基酸分析等项目上，部分科学家应进行各种香气及风味物质的分离鉴定及其生成机制等深层次的研究工作。随着科学技术的进步，人们不难看到，进入调味品行业的门槛虽然不高，但真正做起来才发现其难度是很大的，而且这种难度会随着产品的增加而不断增大。目前国内调味品行业的企业中具有相当研发实力的并不多，能够进行较深层次研究的就更是凤毛麟角了，这对于我国调味品行业的发展是不利的。尽管有些研究并不是近期就可以获得回报的，但它对行业今后的发展至关重要。以上不过是编者的看法和期待，这种看法和期待来源于对比，既有与我国过去几十年调味品生产和研究的对比，也有与国外同行的对比。由于编者的工作主要在企业，对我国大学等学术机关的研究了解得不多，只能通过相关学术杂志窥视其一二。从整体来讲，本书的内容兼有实用和学术两个方面。除了希望对企业研发人员有所帮助以外，也希望对学者们有些参考价值。全书由宋钢主编，第四章由江新业编写，其余部分均由宋钢编写。本书参考了国内外的相关资料，着重就调味品生产及调味技术理论中比较受关注的问题展开讨论。本书讨论了传统调味料与现代复合调味料之间的差别、调味品的分类、复合调味品的种类以及天然动植物调味料的生产等理论问题。由于作者水平的限制，书中欠妥之处在所难免，请读者给予批评指正。

# 《调味技术概论》

## 内容概要

《调味技术概论》是《调味品丛书》中的一册。《调味技术概论》介绍了调味品的分类、有关味觉味道的机理、调味品的味感特征、香气成分的产生途径和各种调味品的加工技术。书中详细说明了酱油、酱类、食醋、酒类调味料、动植物提取物、汤料、渍裹涂调料、复合鲜味剂、复合香辛料等调味产品和原料的特点、生产工艺、设备、技术难点，对调味品的成分分析、应用以及与一些食品材料的搭配均有涉及。《调味技术概论》理论和实践结合紧密，对实际生产和教学科研有很好的指导作用。

## 书籍目录

第一章 调味品的分类	1
第一节 传统型调味品	1
一、与古代饮食文化的关系	2
二、主要特征	5
三、传统调味品的种类	6
第二节 提纯型调味品	31
一、谷氨酸钠	32
二、核酸类调味料	33
三、琥珀酸二钠	35
第三节 复合型调味品	36
一、概念及特征	36
二、分类及种类	38
第二章 与调味有关的各种味感特征	42
第一节 味觉及味道理论	42
一、味道与口味	42
二、味觉的各种要素	43
三、味的特征	50
四、味的相互作用	56
五、油脂对味道的影响	62
第二节 调味品的代划分及其味感特征	69
一、家庭烹饪的“怀旧味”	73
二、浑厚圆滑的“熟化味”	74
三、风味化的热反应香味	74
四、厚重绵长味	75
五、天然风味油脂香精	75
六、“模糊味”概念	76
第三章 酿造类调味品的加工及技术	77
第一节 酱油类	77
一、浓口酱油	77
二、低盐固态发酵法的改良	88
三、淡口酱油	89
四、白酱油	90
第二节 酱类	92
一、豆酱	92
二、蚕豆酱	94
三、面酱	96
四、豆瓣辣酱	98
五、日本米酱	100
六、日本麦酱	105
七、日本豆酱	107
八、调配酱	109
九、韩式辣酱	110
十、药念酱	111
第三节 食醋类	111
一、微生物及其产酶	112
二、食醋生产工艺	114
第四节 豆豉类	127
一、大豆浸泡及蒸煮	127
二、制曲与发酵	128
第五节 酒类调味料	130
一、料酒类	130
二、发酵调味液	131
第六节 酿造调味品的香气成分	136
一、酵母	137
二、霉菌	140
三、细菌	141
第四章 酸解、酶解类调味品的加工	143
第一节 动植物水解蛋白	143
一、原料要求及预处理	144
二、动植物水解蛋白生产的基本原理、设备和工艺	148
第二节 蛋白质水解物的呈味及其安全性	159
一、氨基酸和低分子肽在食品中的呈味特性	159
二、蛋白水解物中的苦味物质及其去除方法	161
第三节 新型蛋白水解物的研究	164
一、酶酸结合法生产鳕鱼水解蛋白	164
二、酶酸结合法生产豆粕水解蛋白	165
第五章 复合型调味品的加工	167
第一节 原材料	167
一、采购	167
二、质量控制	168
第二节 用于食品加工的调味配料	169
一、产品分类	169
二、原料与工艺	171
三、主要用途	172
第三节 用于终端消费的产品	174
一、产品种类	174
二、生产方法	178
第六章 各种干燥方式与粉末调料	180
第一节 喷雾干燥的生产	180
一、酿造类	181
二、动植物源	183
第二节 粉末香精的喷雾干燥	185
一、水溶性香精的粉末化	185
二、油溶性香精的粉末化	186
三、油溶性香精粉末的稳定性	187
第三节 喷雾干燥基本知识	188
一、喷雾干燥装置	188
二、雾化器	188
三、料液的干燥	189
四、壁材及使用	190
第四节 其它干燥方式	192
一、前处理	192
二、各种干燥法的特点	194
三、混合搅拌装置	196
第七章 动植物提取物	198
第一节 原料种类	198
一、畜禽类	198
二、水产品类	199
三、蔬菜类	201
四、酵母类	201
第二节 提取物及香气成分	201
一、畜禽类	202
二、水产品	203
三、果蔬类	204
四、热反应工艺	205
五、油脂香精的生产	208
六、咸味香精的使用	211
七、产品特性	211
第八章 各类专用配方型调味品	213
第一节 汤料类	213
一、汤料小史	213
二、汤料的种类	214
三、汤料的原料及加工	221
第二节 风味酱类	234
一、风味酱的分类	235
二、风味酱的生产	236
三、国外风味酱的生产	237
第三节 渍裹涂调料	247
一、发展历史	248
二、种类及特性	249
三、原料与生产方法	252
第四节 复合增鲜剂	254
一、各种呈鲜物质	254
二、复合增鲜调味品的生产	255
第五节 复合香辛料	259
一、十三香	259
二、五香粉	261
三、七味唐辣子	262
四、咖喱粉	262
第九章 香辛料的性质及其使用	266
第一节 香辛料的种类与化学特性	266
一、香辛料的种类	266
二、香辛料的品种及化学特性	267
第二节 香辛料及其生理作用	283
一、视觉影响	284
二、嗅觉影响	285
三、痛觉影响	286
第三节 辣味的化学性质	287
一、辣椒素类	288
二、胡椒碱类	289
三、异硫氰酸盐类	289
第四节 香辛料的香气与调香作用	290
一、香辛料的香气	290
二、辛辣成分与烹调	294
三、香辛料的调香功能及用法	295
第五节 香辛料的产品形态及其使用	298
参考文献	302

## 章节摘录

一、与古代饮食文化的关系人类的饮食是自从人类出现之后就有了，但调味却不是与饮食一同出现的。调味由实践到理论的形成，经历了一个漫长的发展过程。人类早期的饮食与动物型生活无异，进入火食阶段后，随着原始烹饪技术的发展，也开始了调味。先秦文献中提到了“大羹玄酒”，讲的是调味品及调味工艺出现之前人类饮食生活的状况。所谓“大羹”是指未经过调味的肉汤。由于远古时代没有调味品，因此肉汤是最佳的祭品，又是招待尊贵客人的馐品，趁热食用时，它的味道比其它食物要好许多。所谓“玄酒”，其实就是清水。“太古无酒，以水为饮”，酒酿成功之后，水就有了玄酒之名。周礼用清水作为祭品，表现了当时对无酒时代的一种追忆。人类历史的绝大部分时光都是在无滋无味中度过的，当以酸、甜、苦、辣、咸这五味为代表的滋味成为人类饮食追求的重要目标时，烹饪技术就进入了一个新的时代。据文献记载，我国的商周已经有了比较成熟的调味理论，确立了常用的调味品，商代的调味品主要是盐和梅，取咸酸两味为主味，正如《尚书·说命》中所言：“若作和羹，尔惟盐梅”。到了周代，虽然仍以盐梅为主要调味料，但又采用了一些新味型的原料，而且有了比较严格的调味配伍法则。如《礼记·内则》说：“凡脍，春用葱，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼；脂用葱，膏用薤；和用醯（酸味酱汁），兽用梅”，是说烹饪不同的菜肴需使用不同的调料；烹饪同一菜肴，还要根据季节的变换而改变。据《礼记·曲礼》记载：“献熟食操酱齐”，熟食即熟肉食，酱齐应该主要指以肉类为原料制成的酱，就是说周代已经有了各种酱，如有蜗醢（醢：肉酱）、卵酱、兔醢、芥酱（蔬菜酱）等。孔子的名言“不得其酱不食”正是对这个时代的调味品的最好体现。关于古代醢的制作方法有汉代郑玄的记载，大意是用来做醢的必须是干肉，在其中加梁曲、食盐和酒，入瓮密封放置100天即可。

# 《调味技术概论》

## 编辑推荐

《调味技术概论》可供调味品生产加工企业的生产技术人员和餐饮行业从业人员使用，也可供相关专业师生参考。

# 《调味技术概论》

## 精彩短评

1、收到书，非常新，很不错，里面的内容是我需要的！

# 《调味技术概论》

## 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](http://www.tushu000.com)