

<<实用饲料调味剂学>>

图书基本信息

书名：<<实用饲料调味剂学>>

13位ISBN编号：9787109166585

10位ISBN编号：7109166589

出版时间：2012-12

出版时间：中国农业出版社

作者：喻麟

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>

<<实用饲料调味剂学>>

内容概要

《实用饲料调味剂学(精)》由喻麟主编，本书系统地阐述了香料的历史，饲料调味剂的发展历史与趋势、理论基础、原料特性、调香调味技术、加工工艺、生产设备、检测方法、动物试验方法和使用效果，并详细地介绍了饲料调味剂中的香味剂和甜味剂。

《实用饲料调味剂学(精)》紧密结合世界饲料调味剂的发展现状，及时反映了饲料调味剂的国内外最新进展。内容系统丰富、图文并茂，理论与实践紧密结合，既可供从事香精生产、开发的调香师参考，又可作为饲料调味剂企业、高等院校畜牧专业师生的培训教材和参考书，对饲料和养殖企业正确认识和使用饲料调味剂具有指导意义。

<<实用饲料调味剂学>>

书籍目录

序前言1. 绪论 1.1 香源 1.1.1 《凤凰之巢》 1.1.2 读华夏史, 识香变迁 1.1.3 国际国内香精香料市场 1.1.4 食品香精的风味发展趋势 1.2 饲料调味剂的发展历程 1.2.1 概述 1.2.2 世界和中国饲料工业的发展历程 1.2.3 饲料调味剂的发展历程 1.3 饲料调味剂的发展趋势 1.3.1 深化饲料调味剂应用基础研究 1.3.2 现代生物技术运用于生产香原料 1.3.3 功能性饲料调味剂的开发 1.3.4 饲料调味剂生产的安全和规范2. 应用饲料调味剂的理论基础 2.1 动物识别香味物质的理论基础 2.1.1 嗅觉基因的发现 2.1.2 嗅觉产生的过程 2.1.3 不同动物嗅觉的灵敏度 2.1.4 嗅觉的功能 2.2 动物识别甜味物质的理论基础 2.2.1 动物的味觉 2.2.2 味觉感受器——味蕾 2.2.3 哺乳动物味觉受体及甜味受体研究进展 2.2.4 味觉产生的过程及传导途径 2.2.5 肠道味觉受体及其甜味感受 2.2.6 味觉的作用及甜味剂的应用 2.3 嗅觉和味觉在动物识别食物过程中的相互作用 2.3.1 嗅觉和味觉交互作用 2.3.2 风味的多样性及不同动物对风味的喜好 2.4 动物先天采食行为与风味的关联 2.5 风味剂提高采食量的机理研究 2.5.1 风味与消化液分泌 2.5.2 风味与采食调控因子 2.6 饲料调味剂应用的基础研究趋势3. 饲料调味剂原料选择及其要求 3.1 香味及其原料 3.1.1 香料的相关概念 3.1.2 香料的分类及作用 3.2 饲料用香味剂的特点及原料选择 3.2.1 饲料用香味剂 3.2.2 原料选择 3.3 甜味及甜味物质 3.3.1 甜味与甜味特征 3.3.2 主要甜味物质 3.4 饲料甜味剂的特点及原料选择 3.4.1 畜牧生产中常用的甜味剂 3.4.2 畜牧生产中使用单体甜味剂的优缺点 3.4.3 复合甜味剂的优点 3.4.4 饲料甜味剂原料的选择 3.5 饲料调味剂原料选择的法规 3.5.1 饲料香味剂原料选择的法规 3.5.2 饲料甜味剂原料选择的法规4. 调香调味技术 4.1 饲料调味剂的调香调味理论基础 4.1.1 饲料香味剂的调香理论 4.1.2 饲料甜味剂的调味理论 4.2 饲料香味剂的香气和调配 4.2.1 饲料香味剂的香气与香气特性 4.2.2 生产加工对饲料香味剂香气的影响 4.2.3 调香师的素养 4.2.4 饲料香味剂的调香艺术 4.3 饲料甜味剂的甜味和复配 4.3.1 饲料甜味剂的复配技术 4.3.2 影响饲料甜味剂使用效果的内部因素 4.3.3 影响饲料甜味剂使用效果的外部因素 4.3.4 饲料甜味剂的研发方向5. 饲料调味剂加工技术及生产设备 5.1 饲料香味剂加工工艺及技术 5.1.1 饲料香味剂加工工艺及工艺要求 5.1.2 饲料香味剂加工技术 5.2 饲料甜味剂加工工艺及技术 5.2.1 甜味剂加工工艺及工艺要求 5.2.2 饲料甜味剂加工技术 5.3 饲料调味剂的典型生产设备 5.3.1 前处理设备 5.3.2 搅拌与混合设备 5.3.3 专用设备 5.3.4 输送设备、计量设备、包装设备 5.3.5 成套生产线及自动控制设备 5.3.6 环保设备 5.4 生产质量要求与质量管理 5.4.1 生产质量要求 5.4.2 生产质量指标的分解 5.4.3 生产质量管理的基础工作 5.4.4 生产过程监督 5.4.5 关键质量控制点和关键危害点控制指标检测 5.4.6 6S管理6. 饲料调味剂检测技术 6.1 饲料香味剂检测技术 6.1.1 样品的收集和保存 6.1.2 饲料香味剂感官指标 6.1.3 饲料香味剂香气感官评定方法 6.1.4 饲料香味剂仪器分析方法 6.2 饲料甜味剂检测技术 6.2.1 饲料甜味剂感官分析技术 6.2.2 饲料甜味剂仪器分析技术7. 饲料调味剂动物试验研究方法 7.1 动物嗅觉功能评估方法 7.1.1 行为学方法 7.1.2 客观评估方法 7.2 味觉功能评估、味蕾细胞生物学研究方法 7.2.1 味觉功能评估方法 7.2.2 味蕾细胞分子免疫标记 7.2.3 味蕾组织染色 7.2.4 味蕾细胞分离 7.2.5 味蕾组织培养 7.2.6 下丘脑模型建立 7.2.7 昆虫模型 7.3 自由选择法试验 7.3.1 完全自由采食试验 7.3.2 定时定量自由选择法试验 7.3.3 摄像机监控的自由选择法试验 7.3.4 T-迷宫试验法 7.4 生长试验 7.4.1 分组试验法 7.4.2 交叉试验法 7.4.3 自动采食测定系统在饲料调味剂研究中应用8. 饲料香味剂应用试验技术 8.1 饲料香味剂及其在不同饲料中应用的试验方法 8.1.1 颗粒饲料中添加饲料香味剂的应用试验 8.1.2 预混料添加饲料香味剂的应用试验 8.1.3 浓缩料和全价粉状饲料添加饲料香味剂的应用试验 8.1.4 宠物食品添加饲料香味剂的应用试验 8.2 饲料香味剂在饲料中的应用试验结果评价体系 8.2.1 评价指标 8.2.2 评香过程及结果统计 8.3 影响饲料香味剂应用效果的因素及使用中的注意事项 8.3.1 影响调味剂应用效果的因素 8.3.2 饲料调味剂使用中的注意事项 8.3.3 猪饲料香味剂的使用9. 饲料调味剂在动物生产中的应用效果 9.1 饲料调味剂在动物生产中的作用 9.1.1 改善饲料适口性, 提高动物食欲 9.1.2 掩盖饲料异味, 扩大饲料资源的利用 9.1.3 缓解应激和争斗, 维持采食量 9.1.4 印迹效应 9.1

<<实用饲料调味剂学>>

. 5 刺激消化液分泌 9.1.6 商品完整性 9.2 饲料调味剂在养猪生产上的应用效果 9.2.1 饲料调味剂在仔猪饲料中的应用效果 9.2.2 饲料调味剂在生长猪饲料中的应用效果 9.3 饲料调味剂在家禽生产上的应用效果 9.3.1 饲料调味剂在肉禽饲料中的应用效果 9.3.2 饲料调味剂在蛋禽饲料中的应用效果 9.4 饲料调味剂在食草动物生产上的应用效果 9.4.1 饲料调味剂在幼龄食草动物日粮中的应用 9.4.2 饲料调味剂在成年食草动物日粮中的应用 9.5 饲料调味剂在其他动物生产上的应用效果 9.5.1 饲料调味剂在水产动物饲料中的应用效果 9.5.2 饲料调味剂在特种经济动物饲料中的应用效果 9.5.3 饲料调味剂在宠物食品中的应用效果 9.6 饲料调味剂在动物生产应用中面临的问题和挑战 10. 生物技术在饲料调味剂中的应用 10.1 发酵工程在饲料调味剂中的应用 10.2 酶工程在饲料调味剂中的应用 10.3 基因工程在饲料调味剂中的应用 10.4 细胞工程在饲料调味剂中的应用 10.5 蛋白质工程在饲料调味剂中的应用 10.6 技术发展趋势和存在的问题 10.7 分析与展望参考文献

<<实用饲料调味剂学>>

编辑推荐

《实用饲料调味剂学(精)》由喻麟主编，本书展示了饲料调味剂历年发展所积累起来的知识。纵览此书，发现其目的明确、内容严谨充实、理论与实践结合紧密，为饲料和养殖企业正确认识、选择、使用、评价饲料调味剂提供了专业参考，同时也为从事调味剂和调香的技术人员提供了一本工具书。

<<实用饲料调味剂学>>

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:<http://www.tushu007.com>