

<<食品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检验技术>>

13位ISBN编号：9787501955435

10位ISBN编号：7501955433

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：汪浩明主编

页数：202

字数：257000

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>

<<食品检验技术>>

内容概要

食品感官评定作为一门新兴学科，是近半个世纪随着现代生理学、心理学、统计学等多门学科的发展而逐步发展、成熟起来的，是一门交叉的边缘学科。

本书的内容包括概论、食品感官鉴定的生理和心理基础、食品感官鉴定良好的实践原则、感官鉴定的内容和技术、感官鉴定的分析方法及几种常见食品的鉴别方法等。

本教材力求注重理论、突出技术，以培养技术型应用型人才为宗旨。

本书可供轻工食品类、食品营养与检测、食品质量与安全等专业作为教材，也可作为食品质量监督、各类食品企业及行政管理部门等单位的有关科技人员参考书。

<<食品检验技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品感官评定的概念和意义 第二节 食品感官评定的应用和方法第二章 食品感官评定的生理和心理基础 第一节 感官评定和心理学方法 第二节 味觉的生理学及食品的味觉识别 第三节 嗅觉的生理学及食品的嗅觉识别 第四节 感官的相互作用 第五节 三叉神经的风味官能第三章 食品感官评定良好的实践原则 第一节 感官评定的环境 第二节 样品准备 第三节 检验方案注意事项 第四节 鉴评员的选择和筛选第四章 食品的质地评价 第一节 食品质地评价的概念和类型 第二节 食品质地的感官表现 第三节 颜色和外观质地鉴定第五章 食品感官评定分析方法 第一节 概述 第二节 差别检验法 第三节 标度检验 第四节 分析或描述性检验 第五节 食品感官分析的应用和方法选择第六章 常见食品的感官鉴别 第一节 谷物类及其制品鉴别 第二节 蛋类及蛋制品鉴别 第三节 乳类及乳制品鉴别 第四节 畜禽肉及肉制品鉴别 第五节 水产品及其制品鉴别 第六节 蜂蜜类的感官鉴别 第七节 植物油料与油脂鉴别 第八节 酒水类鉴别 第九节 茶叶类鉴别 第十节 糖与糖果制品鉴别 第十一节 果品类鉴别 第十二节 罐头类鉴别 第十三节 糕点类及油炸品鉴别 第十四节 冷饮品鉴别 第十五节 调味品鉴别实训一实训二附录 附表1 χ^2 分布表 附表2 排序检验法检验表 ($\alpha=5\%$) 附表3 排序检验法检验表 ($\alpha=1\%$) 附表4 T分布表 附表5 F分布表主要参考文献

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>