

<<乳与乳制品感官品评>>

图书基本信息

书名：<<乳与乳制品感官品评>>

13位ISBN编号：9787501966745

10位ISBN编号：7501966745

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：生庆海，张爱霞，马蕊 编著

页数：292

字数：280000

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>

<<乳与乳制品感官品评>>

前言

乳与乳制品在人们现代日常生活的膳食结构中占有非常重要的作用。

乳与乳制品的感官品质是产品质量和商品消费特性的重要方面。

采用感官品评技术可以准确、快速地评价乳制品的色泽、风味、组织状态和口感等感官特性，最重要的是能够及时捕捉消费者的感官嗜好特点与变化趋势。

所有这些对企业缩短新产品研发周期，促进生产和完成产品感官品质控制，最终提供给消费者满意的产品具有重要意义。

感官品评是食品科学和产业的重要技术手段，既是一门多学科的交叉领域，也是一门综合性很强的技术。

本书作者立足于生理学、心理学和统计学原理，采用理论与实践相结合的方法，对乳与乳制品感官品评的操作方法和组织实施等进行全面而系统的阐述，形成了本书的鲜明特色。

可喜的是本书作者具有长期乳与乳制品感官品评的实践经验，全书结构合理、编排有序、内容丰富、可读性强，紧紧围绕着产品类型，描述系统，说得透彻，表述了一套完整的感官品评思想和理念。

<<乳与乳制品感官品评>>

内容概要

该书共分十三章。

第一、二章较系统的介绍了感官品评基础知识；第三、四章对乳制品的感官知识作一总结；第五六、七、八章详细介绍了乳与乳制品感官品评中各种检验方法；第九、十章对感官品评中运用到的统计方法进行归纳，并结合实例进行介绍；第十一介绍了感官品评方法选择原则和报告的撰写；第十二章对感官品评技术在乳制品工业中的应用进行了展望。

第十三章简要介绍了感官分析软件、色差计和电子鼻（舌）技术的应用。

《乳与乳制品感官品评》可作为各乳品企业、事业单位开展乳制品生产、新产品开发、质量管理、产品营销以及乳制品感官评定人员选拔、考核和培训的参考用书，也可作为相关专业学生的学习参考书。

<<乳与乳制品感官品评>>

作者简介

生庆海，博士，东北农业大学教授，国家乳业工程技术研究中心负责人，黑龙江省乳品工业技术开发中心主任。

曾获国家科技进步二等奖1项，省部级科技进步奖5项，主持或参加国家、省部级课题8项，获国家发明专利10项，在国内外核心期刊发表文章40余篇。

<<乳与乳制品感官品评>>

书籍目录

第一章 感官品评概述 第一节 感官品评简介 一、感官品评的定义 二、感官品评技术的特点 三、国内外感官品评技术的发展 四、我国食品感官科学体系的建立 五、乳与乳制品感官品评的重要意义和作用 第二节 感觉的相关概念 一、感觉 二、感觉阈和感受性 第三节 感觉的形式及其在感官品评中的应用 一、视觉 二、嗅觉 三、味觉 四、肤觉 五、听觉 第四节 感觉的相互作用 一、适应现象 二、对比现象 三、协同效应和拮抗效应 四、掩蔽现象 第二章 乳与乳制品感官品评的组成要素和影响因子 第一节 感官品评实验室的建立 一、检验区 二、样品制备区 三、讨论区 四、办公区 五、辅助区 第二节 评价员的筛选和培训 一、评价员的分类 二、评价员的招聘和初选 三、评价员的筛选 四、评价员的培训 五、评价员的考核 六、感官评价小组管理 第三节 样品的制备和呈送 一、样品的制备 二、品尝杯 三、样品的编号和呈送 四、辅助剂 第四节 影响感官品评的因素 一、环境的影响 二、样品 三、评价员身体状况 四、评价员心理因素 第三章 乳与乳制品的感官特性与质量评价 第一节 乳与乳制品的外包装与评价 第二节 乳与乳制品的色泽与评价 一、鲜牛乳 二、液体乳制品 三、乳粉类 四、发酵乳制品 五、干酪 六、其他乳制品 第三节 乳与乳制品的风味与评价 一、正常风味 二、异常风味 第四节 乳与乳制品的组织状态与评价 一、鲜牛乳 二、液体乳制品 三、乳粉类 四、发酵乳制品 五、干酪 六、其他乳制品 第五节 乳与乳制品的触觉特性与评价 第六节 常见乳制品的感官质量缺陷和影响因素 一、液体乳制品 二、乳粉类 三、发酵乳制品 四、干酪 五、奶油 六、炼乳 第七节 乳制品感官质量的评分 第八节 乳制品感官描述词语汇总 第四章 乳与乳制品的总体差别检验 第一节 成对比较检验 一、方法介绍 二、应用举例 第二节 三点检验 一、方法介绍 二、应用举例 第三节 二?三点检验 一、方法介绍 二、应用举例 第四节 五中取二检验 一、方法介绍 二、应用举例 第五节 “A”?“非A”检验 一、方法介绍 二、应用举例 第六节 差异对照检验 第七节 连续性检验 第五章 乳与乳制品的差异类别检验 第六章 乳与乳制品的描述分析 第七章 乳与乳制品的消费者感官检验 第八章 乳与乳制品感官品评中的基本统计方法 第九章 乳与乳制品感官品评中的实验设计和高级统计方法 第十章 软件和仪器设备在乳与乳制品感官品评中的应用 第十一章 乳与乳制品感官品评实验的组织程序 第十二章 感官品评技术在乳品工业中的应用及前景展望 附录 感官品评常用术语(中英文对照) 附表 感官品评常用统计表参考文献

<<乳与乳制品感官品评>>

章节摘录

插图：

<<乳与乳制品感官品评>>

编辑推荐

《乳与乳制品感官品评》由轻工业出版社出版。

<<乳与乳制品感官品评>>

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>