

<<食品质地学>>

图书基本信息

书名：<<食品质地学>>

13位ISBN编号：9787501974467

10位ISBN编号：7501974462

出版时间：2010-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张佳程 编

页数：246

字数：375000

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>

## &lt;&lt;食品质地学&gt;&gt;

## 前言

在食品研究与开发过程中，食品的质地特性（textureproperties）越来越引起人们的关注，而且已经成为衡量食品质量的一项重要指标。

国外在此方面研究起步较早，并形成了独特的研究领域。

在国内这方面还处于起步发展阶段，尽管已经制定了有关的国家标准，但是有些术语、概念尚待进一步规范、统一。

而且，在食品专业教学中，这方面也显得十分滞后，除了在食品感官评价、食品物性学等少数课程中有所涉及外，在大多数食品专业课程中常常被忽视。

其中一个重要原因是缺乏专门、系统阐述“食品质地学”的专业教材。

即使在国外，这一领域的教材也不多见。

我们在从事食品研究过程中，也深深感到食品质地特性的重要性。

例如，酸奶的糊口感如何评价、干酪的拉丝性如何测定等。

同时，在食品专业教学过程中，也感到学生从事食品专业却不了解食品质地特性，有的甚至听都没听说过，这不能不说是一个缺憾。

为此，我们从2002年开始收集这方面资料，酝酿此书内容。

在给学生（包括研究生）讲授“食品化学”、“食品物性学”等课程时，也有意识地侧重一些食品质地学方面的内容，这为本书的编写积累了一点经验。

此外，也想通过此书的编写，为国内食品质地学领域的发展起到抛砖引玉的作用。

尽管目前在食品质地学中存在许多不够科学、不够严谨的方面，但是正因如此，这个领域才需要更多的人做出努力，使之成为食品科学“大厦”中的一块重要“基石”，让食品科学呈现更多科学内涵。

## &lt;&lt;食品质地学&gt;&gt;

## 内容概要

全书共分为五章，内容包括：第一章食品质地学概述，第二章食品质地感知基础，第三章食品质地的感官评价，第四章食品质地测量的物理基础，第五章食品质地的仪器测量。

作为食品专业教材，基础性、入门性内容比较重要，所以，在内容选择方面主要侧重食品质地学的基本概念、基本评价方法和主要测量仪器。

有些方面，比如基础力学、流变学、口腔科学、感官评价技术等相关基础性内容，对于食品质地的评价与测量来讲都是十分重要的，而且也是今后食品质地学发展中需要加强的方面，但是由于这些内容毕竟不属于本书主旨内容，所以只作了相关概念与原理方面的衔接性介绍，例如本书第二章、第四章以及第三章开始部分的内容。

因此，如果读者想深入了解这些方面的知识，可进一步参考相关书籍和期刊文献。

在质地测量仪器方法介绍中，除了重点介绍一些目前常用的仪器方法外，还介绍了一些文献中使用过的经验方法，这些方法很多具有经典价值和启发意义。

其中，多数文献都注明了年份，目的是让读者了解食品质地学的发展进程。

## &lt;&lt;食品质地学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品质地学概述 第一节 食品质地的概念 第二节 食品质地学发展简史 第三节 食品质地分析方法的类别 第四节 食品质地学在食品中的应用 第二章 食品质地感知基础 第一节 口腔科学的基础概念 第二节 食品的口腔加工 第三节 食品质地的感知 第三章 食品质地的感官评价 第一节 食品感官评价基础 第二节 食品质地性质的分类 第三节 食品质地的评价术语 第四节 感官质地剖面分析(TPA) 第四章 食品质地测量的物理基础 第一节 应力与应变 第二节 弹性、塑性与断裂 第三节 黏性与黏弹性 第四节 食品物料的流变学分类 第五章 食品质地的仪器测量 第一节 压入型测量仪 第二节 挤压型测量仪 第三节 剪切型测量仪 第四节 压缩型测量仪 第五节 拉伸型测量仪 第六节 扭转型测量仪 第七节 弯曲与折断型测量仪 第八节 距离测量仪 第九节 时间测量仪 第十节 体积与面积测量仪 第十一节 其他测量仪器与方法 第十二节 通用测量仪(UTM) 第十三节 食品质地仪器分析方法的建立参考文献

## &lt;&lt;食品质地学&gt;&gt;

## 章节摘录

(5) 质地主要是通过触觉感知的，通常是在口腔中感知，但是有时也包括人体其他部位，如手、耳、眼等。

因为质地是由诸多不同的物理感觉构成的，所以伯恩教授建议最好称为“质地性质 (textural properties)”。

但是，无论如何称谓，食品质地的概念内涵必须要清晰。

(五) 食品质地概念的讨论 由以上阐述可知，食品质地性质具有多面性。

虽然多年来人们一直在不断完善这个概念，但是分歧仍然存在。

这些都说明，食品质地领域仍然是有待发展的。

食品质地作为一个概念，具有这种多面性，既说明它的复杂性，也说明该领域的研究尚不成熟。

1969年，马勒 (Muller) 认为，对光的研究有两个不同的分支学科：一个是光学，即研究光的物理性质，包括反射、折射、光波理论等；另一个是视觉科学，即研究人类对光的生理和心理反应，例如视觉的形成、对颜色的感知、亮暗适应性等。

他认为食品质地是个模糊的概念，很容易引起误解，并认为应该分为两个分支学科：一个是流变学；一个是触觉科学 (haptesthesia)。

虽然他的建议没有被广泛接受，但是至少说明食品质地概念中包含了两个方面的内容：一个是质地的物理性质，包括杨氏模量、剪切应力、黏度等；一个是质地的感官性质，包括口感、硬度、咀嚼性、胶黏性、黏附性等。

为此也就构成了质地测定的两类方法，即客观仪器测量和主观感官分析。

这两方面并不是分割开的，而是紧密相关的，因为只有被感知的物理性质才能成为质地性质。

为此，质地概念中还包含了物理性质与感官性质的相关性，最终仍然要用感官性质来评判物理性质的有效性。

这也说明，质地的本质是感官性质。

这一点即是质地研究的出发点，也是质地研究的归宿。

<<食品质地学>>

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>