

<<食品感官评定>>

图书基本信息

书名：<<食品感官评定>>

13位ISBN编号：9787502636418

10位ISBN编号：7502636412

出版时间：2012-8

出版时间：中国计量出版社

作者：张艳，雷昌贵

页数：253

字数：412000

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>

## <<食品感官评定>>

### 内容概要

《十二五高职高专院校规划教材·食品类：食品感官评定》系统阐述了食品感官评定的发展史、现状及发展趋势；食品感官评定基础知识；食品感官评价员的选拔与培训；食品感官评定实验室；样品的制备和呈送及食品感官评定的组织与管理；食品感官评定分析方法；食品感官评定的适用原则；食品感官评定实例等内容。

在突出基本理论和方法的同时，本书将基本知识和各种评定方法有机结合，采用实例的形式对评定技术的组织与结果分析进行了说明，充分体现了实用性与技术性。

《十二五高职高专院校规划教材·食品类：食品感官评定》可作为高职院校食品学科和相关学科感官评定课程的教科书，也可供食品专业技术人员、管理人员和科研人员阅读，对于精细化工、医药等行业的产品评定和营销人员也有一定的参考价值。

## &lt;&lt;食品感官评定&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 绪论

本章小结

复习思考题

阅读小知识 感官评定应用于产品储藏期试验

## 第二章 食品感官评定基础

第一节 人的感觉

第二节 影响感觉的因素

第三节 味觉

第四节 嗅觉

第五节 视觉、听觉及其他感觉

第六节 感官的相互作用

本章小结

复习思考题

## 第三章 食品感官评价员的选拔与培训

第一节 食品感官评价员的类型

第二节 食品感官评价员的筛选

第三节 食品感官评价员的培训

本章小结

复习思考题

## 第四章 食品感官评定实验室

第一节 食品感官评定实验室的设置

第二节 食品感官评定实验室的要求

本章小结

复习思考题

阅读小知识 电子鼻与感官评定

## 第五章 样品的制备和呈送及食品感官评定的组织与管理

第一节 样品的制备和呈送

第二节 食品感官评价员的组织和管理

第三节 食品感官评定程序

本章小结

复习思考题

## 第六章 食品感官评定分析方法

第一节 感官评定方法分类及选择

第二节 差别检验

第三节 标度和类别检验

第四节 描述性分析检验

本章小结

复习思考题

阅读小知识 近红外光谱技术在食品感官分析中的应用

## 第七章 食品感官评定实例

第一节 谷物类及其制品的感官评定

第二节 蛋类及蛋制品的感官评定

第三节 酒类的感官评定

第四节 畜禽肉及肉制品的感官评定

第五节 水产品及其制品的感官评定

## <<食品感官评定>>

- 第六节 蜂蜜类产品的感官评定
- 第七节 植物油料与油脂的感官评定
- 第八节 乳类及乳制品的感官评定
- 第九节 饮料类的感官评定
- 第十节 果品类的感官评定
- 第十一节 罐头类食品的感官评定
- 第十二节 调味品类的感官评定
- 本章小结
- 复习思考题
- 阅读小知识 中国乳制品工业行业规范
- 巴氏杀菌乳感官质量评鉴细则
- 第八章 食品感官评定实验
- 实验一 四种基本味觉实验
- 实验二 嗅觉实验
- 实验三 风味实验
- 实验四 其他感觉实验
- 实验五 一种基本味觉的味阈实验
- 实验六 差别实验 I (二点实验法)
- 实验七 差别实验 (二-三点实验法)
- 实验八 差别实验 (三点实验法)
- 实验九 排序(列)实验
- 实验十 评分实验
- 实验十一 描述分析实验
- 实验十二 常见食品感官评定实验
- 附录1 食品感官评定常用术语
- 附录2 食品感官评定分析方法相关参数表
- 参考文献

## <<食品感官评定>>

### 编辑推荐

张艳、雷昌贵主编的《食品感官评定(食品类十二五高职高专院校规划教材)》强调了经典内容与国家标准的融合,更注重了理论教学与实际应用的协调,特别是对各种感官评定方法、各种食品感官评定的特点做了较为全面的阐述,并结合大量的应用实例,具体详细地介绍了感官评定的数据处理与结果分析方法。

<<食品感官评定>>

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>