

<<调香术>>

图书基本信息

书名：<<调香术>>

13位ISBN编号：9787122014269

10位ISBN编号：7122014266

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业

作者：林翔云

页数：623

字数：1465000

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>

<<调香术>>

内容概要

本书是当代调香理论与实践的专著。

书中较为详细地介绍了近年来国内外有关调香的新理论，特别是作者创立的“混沌调香理论”、“自然界气味ABC关系图表”和“三值理论”；结合市场经济专辟的“经济调香术”——即如何用最廉价的香料调配最有价值的香精；从调香实际出发，讲解了香料香精专用的气相色谱、液相色谱、质谱、电子鼻技术及利用电子计算机进行仿香与创香工作。

书中有大量珍贵、实用的香精配方，100多种常用天然香料的指纹图谱和4000多种单体香料的理化、感官数据，使得本书同时作为从事香料香精及用香行业技术人员不可不备的工具书和参考书。

书中理论深入浅出，既可作为香料香精专业教材和精细化工、日用品制造、食品加工等专业的辅助教材，也可供具有中、高等文化水平的读者自学使用。

<<调香术>>

书籍目录

绪论调香师的艺术修养

第一章 调香理论基础

第一节 混沌数学、分形与调香

第二节 香气的分维

第三节 自然界气味关系图

第四节 香料的“相生”“相克”与“相辅相成”

第五节 共振理论

第六节 香气表达词语和气味ABC

第七节 香料香精的三值

一、香比强值

二、黄金分割法

三、头香、体香、基香的再认识

四、留香值

五、香品值

六、香料香精实用价值的综合评价

第八节 香精与香水的“陈化”

第二章 常用合成香料的香气特征与应用

第一节 萜烯类及其衍生物

一、蒎烯

二、月桂烯

三、苈烯

四、石竹烯

五、长叶烯

六、桉叶油素

第二节 醇类

一、叶醇

二、苯乙醇

三、桂醇

四、香茅醇、玫瑰醇、香叶醇与橙花醇

五、芳樟醇

六、二氢月桂烯醇

七、松油醇

第三节 醚类

一、二苯醚与甲基二苯醚

二、乙位萘甲醚与乙位萘乙醚

三、对甲酚甲醚

四、玫瑰醚

五、龙涎醚与降龙涎醚

第四节 酚类及其衍生物

一、丁香酚与异丁香酚

二、麦芽酚与乙基麦芽酚

三、麝香草酚

第五节 醛类

一、脂肪醛

二、甲位戊基桂醛与甲位己基桂醛

<<调香术>>

三、羟基香茅醛、铃兰醛、新铃兰醛与兔耳草醛

四、香兰素与乙基香兰素

五、洋茉莉醛与新洋茉莉醛

六、女贞醛

七、柑青醛

八、苯甲醛

第六节 酮类

一、对甲基苯乙酮

二、紫罗兰酮类

三、覆盆子酮

四、突厥酮类

五、甲基柏木酮与龙涎酮

第七节 缩醛缩酮类

一、苯乙醛二甲缩醛

二、苹果酯

三、风信子素

第八节 酸类

一、草莓酸

二、苯乙酸

第九节 酯类

一、乙酸苄酯

二、乙酸苯乙酯

三、乙酸香茅酯、乙酸香叶酯、乙酸橙花酯与乙酸玫瑰酯

四、乙酸芳樟酯

五、乙酸松油酯

六、乙酸异龙脑酯

七、乙酸对叔丁基环己酯

八、乙酸异壬酯

九、水杨酸丁酯与水杨酸戊酯类

十、二氢茉莉酮酸甲酯

.....

第三章 天然得料的香气特征与应用

第四章 经济调香术

第五章 日用得精及其应用

第六章 食用香基及其应用

第七章 酒用香精及其应用

第八章 牙膏漱口液香精及其应用

第九章 饲料香精及其应用

第十章 烟用香精及其应用

第十一章 日用品加香实验与评香

第十二章 仿香与创香

第十三章 电脑调香

附录

参考文献

后记

<<调香术>>

编辑推荐

“听之不闻其声，视之不见其形，充满天地，苞裹六极”。

如果我们把上述文字中的“籁”、“声”改为“芳”，那么，香味之美也可分为“人芳”、“地芳”和“天芳”三种，“人芳”即人造的香气，“地芳”即人工提取的“精油”香气，“天芳”才是真正的大自然香气，人力很难达到这种“嗅之不闻其芳”、“听不闻其声，视之不见其形，充满天地，苞裹六极”的程度，但人类的活动就是为了“逐步达到”这种境界。

<<调香术>>

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>