

<<食品感官分析与实验>>

图书基本信息

书名：<<食品感官分析与实验>>

13位ISBN编号：9787122064837

10位ISBN编号：7122064832

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：徐树来，王永华 编

页数：190

字数：305000

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>

<<食品感官分析与实验>>

内容概要

《食品感官分析与实验》第一版作为教育部食品科学与工程专业教学指导分委员会“十五”期间推荐的特色教材，一经出版就得到了广大读者的认可与好评。

应广大读者的要求，在对原版教材进行改进和修订的基础上，推出了本书的第二版。

第二版在保留原有教材特色的基础上，结合多所高校本课程的教学及科研实践发现的问题，对原教材存在的疏漏及不当之处加以修正；简化原有文字赘述之处，使概念及方法更便于理解；增加食品感官机器人等现代食品感官测试仪器的相关内容，以及食品感官检验与仪器测试一章，便于读者分析感官检验与仪器测试之间的相关性；同时新增了部分实例。

修订后的教材更加易读、易懂，实用性更强，内容更新，但篇幅与第一版相近。

本书可作为食品科学与工程、食品质量与安全等食品专业的本科生教学用书，还可作为生物、制药、轻工、农林等相关专业人员的参考书，也可供食品工程技术人员、科研人员和教师参考使用。

<<食品感官分析与实验>>

书籍目录

第一章 概述 一、食品感官分析的意义与特点 二、食品感官分析的适用范围与法律依据 三、食品感官分析与其他分析方法的关系第二章 感觉的基础 第一节 感觉概述 一、感觉的定义和分类 二、感觉与心理 三、感觉定理 第二节 影响感觉的因素 一、影响感觉的几种现象 二、温度对感觉的影响 三、年龄与生理 第三节 食品感官分析中的主要感觉 一、视觉 二、听觉 三、嗅觉 四、味觉 五、触觉 六、感官的相互作用第三章 食品感官分析的环境条件 第一节 食品感官分析实验室 一、食品感官分析实验室应达到的要求 二、食品感官分析实验室的设计 三、实验的设施和要求 第二节 样品的制备和呈送 一、样品制备的要求 二、样品的编码与呈送 三、不能直接感官分析的样品的制备 第三节 食品感官分析的组织和管理第四章 评价员的选拔与培训 第一节 感官分析评价员的类型 第二节 评价员的初选 一、初选的方法和程序 二、候选评价员的基本要求 第三节 候选评价员的筛选 一、感官功能的测试 二、感官灵敏度的测试 三、表达能力的测试 第四节 优选评价员的培训 一、训练的目的与要求 二、培训方法的选择 三、考核与再培训第五章 检验方法的分类及标度 第一节 感官检验方法的选择及应用 一、感官检验的定义及目的 二、感官检验方法分类及其应用 三、感官检验的常用术语 第二节 标度 一、标度种类 二、常用标度方法第六章 差别试验 第一节 成对比较检验法 一、方法特点 二、问答表的设计和做法 三、结果分析与判断 第二节 二-三点检验法 一、方法特点 二、问答表设计与做法 三、结果分析与判断 第三节 三点检验法 一、方法特点 二、问答表设计与做法 三、结果分析与判断 第四节 “A”-“非A”检验法 一、方法特点 二、问答表设计与做法 三、结果分析与判断 第五节 五中取二检验法 一、方法特点 二、问答表设计与做法 三、结果分析与判断 第六节 选择试验法 一、方法特点 二、问答表设计与做法第七章 排列试验第八章 分级试验第九章 分析或描述实验第十章 食品感官检验与仪器测定的关系第十一章 食品感官分析的应用第十二章 实验附录参考文献

<<食品感官分析与实验>>

章节摘录

插图：第一章 概述一、食品感官分析的意义与特点与其他许多应用技术一样，食品感官分析或感官评价也在应用中不断发展和完善。

食品感官分析技术已成为许多食品公司在产品质量管理、新产品开发、市场预测、顾客心理研究等许多方面的重要手段。

食品感官分析的应用同时也促进了心理学、生理医学、仿生学的发展，以及现代食品感官检测设备的开发，如近年来开发的电子鼻、电子舌、食品感官机器人等。

食品感官分析是在食品理化分析的基础上，集心理学、生理学、统计学的知识发展起来的一门学科。该学科不仅实用性强、灵敏度高、结果可靠，而且解决了一般理化分析所不能解决的复杂生理感受问题。

感官分析在世界许多发达国家已普遍采用，是从事食品生产、营销管理、产品开发以及广大消费者所必须掌握的一门知识。

食品感官分析在新产品研制、食品质量评价、市场预测、产品评优等方面都已获得广泛应用。

与传统意义上的感官评价不同，现代感官分析不单只是靠具有敏锐的感觉器官和长期经验积累的某一方面的专家的评价结果，这是因为：由专家担任评价员，只能是少数人，而且不易召集；不同的人具有不同的感觉敏感性、嗜好和评判标准，所以评价结果往往不相一致；

<<食品感官分析与实验>>

编辑推荐

<<食品感官分析与实验>>

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>