

<<食品调味技术>>

图书基本信息

书名：<<食品调味技术>>

13位ISBN编号：9787122087195

10位ISBN编号：7122087190

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：曹雁平

页数：335

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>

## <<食品调味技术>>

### 内容概要

《食品调味技术（第2版）》第一版2002年5月出版以来，受到众多读者的好评，七年多来中国食品产业发生了很大变化，大量新技术及相关研究成果有了很大发展，原书的许多方面需要补充、修订。

《食品调味技术（第2版）》全面介绍了与食品调味有关的各方面资料。详细介绍了食品调味需要的咸味料、甜味剂、酸味剂、鲜味剂、苦味剂、天然浸出物、食用香料、香辛料、发酵类调味料以及食用油脂，动物类食品、植物类食品、发酵类食品的风味特点及调味技术，国内外重要菜系的风味特点和中国烹调技艺，食品风味的设计，复合调味料的调配技术与生产工艺。第二版在基本保持原书风格和定位的基础上，与第一版相比，除使用新技术新材料外尤其新增了业界普遍关注的“食品风味设计”的内容，方便读者参考使用。

《食品调味技术（第2版）》可作为食品科学研究、食品加工制造、餐饮等相关领域的技术人员和高校相关专业师生参考用书。

## &lt;&lt;食品调味技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 1 风味的科学 1.1 味觉的特征 1.2 味觉的生理与机理 1.3 嗅觉的特征 1.4 嗅觉的生理与机理 1.5 风味与食品的质构和色泽 1.6 食品风味的嗜好与影响因素 1.7 食品风味的感官评价 参考文献 2 呈味物质的特性与调配技术 2.1 咸味与调配 2.2 甜味与调配 2.3 酸味与调配 2.4 鲜味与调配 2.5 苦味与食品风味 2.6 辣涩麻凉各味的特点与调配 2.7 食品的调质与调色 参考文献 3 食用香料与食品调香 3.1 食用香料的种类和特性 3.2 天然香料植物的分类和功效成分 3.3 各种香辛料及特点 3.4 食用香料的调味作用 参考文献 4 天然浸出物与调味特性 4.1 浸出物成分与呈味特点 4.2 各种天然浸出物与风味化 参考文献 5 发酵类调味料与调味特点 5.1 酱油风味特点与调味技术 5.2 酱类的风味特点 5.3 豆腐乳的风味和特色 5.4 食醋的风味特点与调味技术 5.5 其他重要发酵调味料的风味和调味特点 参考文献 6 食用油脂与食品风味 6.1 食用油脂的种类及性质 6.2 食用油脂的风味特点 6.3 食用油脂的调味技术 参考文献 7 动物类食品的风味特点及调味技术 8 植物类食品的风味特点及调味技术 9 发酵类食品的风味特点及调味技术 10 饮食风味与烹调技术 11 食品风味设计 12 复合调味料的调配技术与生产工艺

## 章节摘录

对细胞内研究发现，单个嗅细胞只对一二种特殊气味做出反应；嗅球不同部位的细胞也只对某种气味起反应。

目前，至少已能分出7种基本气味：樟脑、麝香、花卉、薄荷、乙醚、辛辣和腐败味。

气味相同的物质，通常具有相同的化学分子结构。

其他众多的非基本气味，则是由这些基本气味引起不同传输线路上的不同冲动发放组合而成的。

1.4.2 嗅觉的特征 人的嗅觉相当敏锐，可感觉到一些浓度很低的嗅感物质，训练有素的专家能辨别4000种不同的气味。

稍微的训练可以使分辨气味的能力得到巨大改善。

法国的香水师要接受7年的训练，其基础能力是可以分辨600种基本成分。

不同的人嗅觉差别很大，即使嗅觉敏锐的人也会因气味而异。

通常认为女性的嗅觉比男性敏锐，但世界顶尖的调香师都是男性。

对气味极端不敏感的嗅盲是由遗传因素决定的。

近几年遗传学家发现了很多与味觉、嗅觉、触觉和视觉等感觉有关的基因。

2004年诺贝尔医学奖得主Richard Axel和Linda B. Buck发现人的鼻腔细胞膜上分布着不同的气味受体。

人体基因总数的3%，即大约1000个基因被用于对气味受体细胞膜进行编码，以区分不同的气味。

而这些气味受体细胞与大脑有直接联系。

气味受体细胞被气味分子激活后，就会产生信号。

这些信号被传送到大脑特定区域，接着传至大脑其他区域，结合成特定模式。

人体的嗅觉受体细胞分化度很高，每个细胞只有一种嗅觉受体，而每种受体只能感受数量有限的气味。

每个气味受体细胞会对有限的几种相关分子做出反应。

绝大多数气味都由多种气体分子组成，其中每种气体分子会激活相应的多个气味受体，这些气味受体进而与大脑其他区域进行信号传递并组合成一定的气味模式。

尽管气味受体只有大约1000种，但它们可以产生大量的组合，形成大量气味模式，这也就是人们能够辨别和记忆大约1万种不同气味的基础。

感觉基因不仅数量众多，种类也异常丰富。

这意味着不同个体的感觉基因很难完全相同。

更重要的是，一个人的基因系统会影响他对世界的感觉。

有些科学家甚至认为一个人的感觉系统对他的人生甚至性格都有深刻影响。

人们可以通过鼻腔中分布的约400个受体分辨约10000种不同气味。

每个人闻出的气味都不一定相同。

因为每个人都有一套不同的受体。

嗅觉受体各不相同，而且可以很容易地通过其DNA排序加以分辨。

人类染色体组里大约含有1000个这种基因，其中约有600个基因是参与遗传但丧失功能的“假基因”，每个人身上起作用的假基因的组合都是独特的，因此嗅觉受体也各不相同。

研究还发现Kvl.3基因是导致嗅觉能力下降或缺失的原因，这意味着敲除或用药物隔离此基因可以提高或恢复人的嗅觉。

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>