第一图书网, tushu007.com

<<调香术>>

图书基本信息

书名：<<调香术>>

13位ISBN编号：9787122180148

10位ISBN编号：712218014X

出版时间：2013-10-1

出版时间：化学工业出版社

作者：林翔云

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

内容概要

附光盘
调香师必备，随手查阅；书后附赠信息光盘，内容信息量庞大，与图书正文相呼应、关联，便于检索。

书籍目录

绪论调香师的艺术修养
第一章中外调香史记
第二章常用单体香料的香气特征与
应用
第一节萜烯类及其衍生物
一、蒎烯
二、月桂烯
三、苎烯
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
八、四氢芳樟醇
九、橙花叔醇
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
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
九、苯乙醛
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
十一、苯甲酸苄酯与水杨酸苄酯
十二、苯乙酸苯乙酯
十三、乙酸叶酯
第十节内酯类
一、丙位壬内酯
二、丙位十一内酯
三、丁位癸内酯
四、香豆素
第十一节合成檀香
一、合成檀香803
二、合成檀香208
三、“爪哇檀香”
四、合成檀香210
五、黑檀醇
六、特木倍醇
七、聚檀香醇
八、超级檀香醇
九、檀香醚
十、芬美檀香
十一、万索尔檀香
第十二节人造麝香
一、葵子麝香、二甲苯麝香与酮麝香
二、佳乐麝香、吐纳麝香与莎莉麝香
三、大环麝香麝香105、麝香T与十五

内酯
第十三节含氮、含硫与杂环化合物
一、吲哚
二、异丁基喹啉
三、邻氨基苯甲酸甲酯
四、柠檬腈
五、二丁基硫醚
六、呋喃酮
七、吡嗪类食用香料
八、噻唑类食用香料
第三章天然香料的香气特征与应用
第一节动物香料
一、麝香
二、麝鼠香
三、灵猫香
四、龙涎香
五、海狸香
六、水解鱼浸膏
第二节植物香料
一、茉莉花浸膏与净油
二、玫瑰花浸膏与净油
三、墨红浸膏与净油
四、桂花浸膏与净油
五、树兰花浸膏与树兰叶油
六、赖百当浸膏与净油
七、鸢尾浸膏与净油
八、玉兰花油与玉兰叶油
九、玳玳花油与玳玳叶油
十、依兰依兰油与卡南加油
十一、薰衣草油
十二、香紫苏油与紫苏油
十三、香叶油
十四、丁香油与丁香罗勒油
十五、甜橙油与除萜甜橙油
十六、柠檬油与柠檬叶油
十七、香柠檬油
十八、山苍子油
十九、桉叶油
二十、茶树油
二十一、松节油
二十二、芳樟叶油
二十三、香茅油
二十四、柠檬桉油
二十五、檀香油
二十六、柏木油
二十七、广藿香油
二十八、香根油

二十九、甘松油
三十、亚洲薄荷油与椒样薄荷油
三十一、留兰香油
三十二、橡苔浸膏与橡苔净油
三十三、安息香浸膏
三十四、芳樟叶浸膏与樟木脂素
三十五、沉香和沉香油
第三节美拉德反应产物
一、美拉德反应机理
二、美拉德反应的影响因素
三、肉类香味形成的机理
四、美拉德反应的应用
第四节微生物发酵产物
一、微生物发酵生产烟用香料的生物学基础
二、微生物发酵生产烟用香料方法实例及加香实验
第五节“自然反应”产物
第四章评香与调香理论基础
第一节早期的评香与调香理论
第二节香料香精的三值
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
第三节香气表达词语和气味ABC
第四节混沌数学、分形与调香
第五节香气的分维
第六节香气共振理论
第七节香料、香精与香水的“陈化”
第五章日用香精及其应用
第一节日用香精常用香型
一、花香香精
二、果香香精
三、木香香精
四、青香香精
五、药香香精
六、动物香香精
七、醛香香精
八、复合型香精
九、幻想型香精
第二节环境用香精
一、空气清新剂香精
二、蜡烛香精
三、熏香香精

四、动物驱避剂
第三节香水香精
一、女用香水香精
二、男用香水香精
第四节化妆品香精
第五节洗涤剂香精
第六节芳香疗法香精
一、健康、亚健康与抑郁症
二、常用的芳香疗法精油
三、精油疗效表
四、配制精油
五、正确认识精油
六、复配精油
七、精油的使用方法
八、精油直接用于日用品的加香
第七节香精的再混合
第八节微胶囊香精
一、微胶囊香精简介
二、微胶囊香精的制作
三、微胶囊香精的应用
第六章食用香基和调味料
第一节食用香基常用香型
一、水果香型
二、坚果香型
三、熟肉香型
四、乳香型
五、辛香型
六、凉香型
七、菜香型
八、花香型
九、其他香型
第二节食用香基的应用
一、配制食用香精
二、用作或配制日化香精
三、其他用途
第三节调味料
第七章酒用香精
第一节酒的制造和分类
第二节酒的勾兑
第三节酒用香精的调配
一、白酒用香精
二、仿洋酒香精
第四节酒用香精配方
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
第一节饲料香精的作用机理
第二节饲料香精的种类及添加方法

一、饲料香精的产品特性
二、微胶囊香精的产品特性
三、甜味剂的产品特性
四、饲料香精的添加方法
第三节饲料香精的功能
一、饲料香精对动物食欲和生产性能的影响
二、饲料香精对饲料异味和调整饲料配方的影响
三、饲料香精对动物采食行为和诱食的影响
四、饲料香精促进动物消化腺的发育和养分的消化吸收
五、饲料香精对缓解动物应激的影响
六、饲料香精对饲粮商品性的影响
七、天然饲料香精有望解决抗生素的滥用问题
第四节饲料香精对不同动物的影响
一、猪用饲料香精
二、牛用饲料香精
三、其他家畜用饲料香精
四、鸡用饲料香精
五、鱼用饲料香味剂
六、宠物饲料香味剂
七、其他动物用饲料香精
第五节饲料香味剂配伍
第六节饲料加香的实验方法
一、并列实验法
二、反转实验法
三、单一投放实验法
第七节饲料香精中香料的研究方法
第八节饲料香精的研究概况
第九节饲料香精配方
第十节饲料香精的防腐、抗氧化作用
第十章烟用香精及其应用
第一节吸烟与健康
第二节影响卷烟焦油产生量的因素
第三节烟草加香
一、花香型香料
二、非花香型香料
第四节烟用香精配方示例
第十一章经济调香术
第一节天然香料与合成香料
第二节国产香料与进口香料
第三节香料下脚料的利用
第四节溶剂的选用
第五节巧用香气强度大的香料

第六节自制一部分香料和溶剂
第七节电脑帮你算细账
第八节关注香料行情
第九节大胆使用新型香料
第十节“两高一低”与“两低一高”香料
第十二章日用品加香实验与评香
第一节日用品制造厂的加香实验室
第二节香精厂的加香实验室
第三节感官分析
第四节人的嗅觉
第五节现代评香组织
一、嗅觉的基本规律
二、评香的类型
三、评香员的选择与培训
四、评香实验环境
五、评香分析常用方法
六、电子鼻评香
七、其他加香产品的评香
第十三章仿香与创香
第一节气相色谱条件
第二节气相色谱分析取样方法和初步仿香
第三节天然香料色谱图
第四节固相微萃取与顶空分析法
第五节天然香料和外来香精的剖析
第六节气相色谱双柱定性法仿香
第七节气质联机仿香
第八节高效液相色谱法协助仿香
第九节在仿香基础上创香
第十节创香和香精取名
第十一节仿香与反仿香
第十四章电脑调香
第一节调香软件
第二节自动试配装置
第三节与“电子鼻”等结合仿香
第四节电脑创香
参考文献

第一图书网, tushu007.com

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