

<<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：9787502580346

10位ISBN编号：7502580344

出版时间：2006-6

出版时间：化学工业出版社

作者：张水华、徐树来、王永华

页数：186

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

《教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐特色教材：食品感官分析与实验》共分十一章，介绍了食品感官分析的原理，感觉的基础，食品感官分析的环境条件，优选评价员的选拔与培训，三大类感官分析方法（差别试验、排列与分级试验、描述试验）的设计与操作，以及食品感官分析的应用和实验。

《教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐特色教材：食品感官分析与实验》理论结合实际，尤其注重实践操作与应用，可作食品科学与工程、食品质量与安全，以及商贸、轻工、农产品加工等各专业的教材，也可供有关食品企业、研发单位作为培训教材使用。

<<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 优选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、培训的目的与要求二、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、问答表设计与做法三、结果分析与判断第七节 配偶试验法一、方法特点二、问答表的设计与做法三、结果分析与判断第七章 排列试验第一节 排序检验法一、方法特点二、问答表设计与做法三、结果分析与判断第二节 分类试验法一、方法特点二、问答表设计与做法三、结果分析第八章 分级试验第一节 评分法一、评分法特点二、问答表的设计和做法三、结果分析与判断第二节 成对比较法一、成对比较法特点二、问答表的设计和做法三、结果分析与判断第三节 加权评分法一、加权评分法的特点二、权重的确定三、加权评分的结果分析与判断第四节 模糊数学法一、模糊数学基础知识二、模糊数学评价方法第五节 阈值试验一、阈值和主观等价值的概念二、阈值的影响因素三、阈值的测定第九章 分析或描述试验第一节 简单描述试验一、方法描述二、问答表设计与做法三、结果分析第二节 定量描述和感官剖面检验法一、方法特点二、问答设计和做法三、结果分析第十章 食品感官分析的应用第一节 消费者试验一、消费行为研究二、消费者感官检验与产品概念检验三、消费者感官检验类型四、家庭使用检验五、问卷设计原则第二节 市场调查一、市场调查的目的和要求二、市场调查的对象和场所三、市场调查的方法第三节 质量控制一、产品质量二、质量控制与感官评价三、感官质量控制项目开发与管理四、感官质量控制方法第四节 新产品开发一、设想二、研制和评价阶段三、消费者抽样调查阶段四、货架寿命和包装阶段五、生产阶段和试销阶段六、商品化阶段第五节 主要食品与食品原料的感官检验要点及应用举例一、畜禽肉感官检验要点及应用举例二、蛋和蛋制品的感官检验要点及应用举例三、乳和乳制品的感官检验要点及应用举例四、水产品及其制品的感官检验要点及应用举例五、谷类的感官检验要点及应用举例六、食用植物油的感官检验要点及应用举例七、豆制品的感官检验要点及应用举例八、果品的感官检验要点及应用举例九、蔬菜的感官检验要点及应用举例十、罐头的感官检验要点第十一章 实验实验一 味觉敏感度测定一、实验原理与目的二、试剂(样品)及设备三、实验步骤四、结果分析五、注意事项实验二 嗅觉辨别实验一、实验原理与目的二、样品、试剂及器具三、实验原理四、结果分析五、注意事项实验三 差别试验(啤酒品评员考核实验)一、实验原理二、样品及器具三、实验步骤四、结果处理五、注意事项实验四 排序试验(以饼干为样品)一、实验原理二、样品及器具三、实验步骤四、结果分析实验五 评分试验(白酒评比试验)一、实验原理二、样品及器具三、实验步骤四、数据处理实验六 感官剖面试验一、实验原理二、样品及器具三、实验步骤四、结果分析实验七 果酱风味综合评价实验(描述检验)一、实验原理与目的二、样品及用具三、试验步骤四、结果分析附录参考文献

<<食品感官分析与实验>>

编辑推荐

其他版本请见：《教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）》

<<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>