

<<食物评品指南>>

图书基本信息

书名：<<食物评品指南>>

13位ISBN编号：9787109082939

10位ISBN编号：7109082938

出版时间：2003-1

出版时间：中国农业出版社

作者：陈幼春 编

页数：296

字数：240000

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>

## <<食物评品指南>>

### 内容概要

本书的出版，实为又一义举，这也是对于讲质量、上档次、讲品牌的商品市场的支持。

本书共分11章。

本书可作为企业、事业单位在开展质量管理、监察和仪器标准可行性评价，以及感官评定人员选拔、考核和培训之用，也可作为大、中专业院校的专业参考材料，及与科研设计等的工具书籍。

## &lt;&lt;食物评品指南&gt;&gt;

## 书籍目录

序前言第一章 现代食品企业为什么需要风味评价技术 一 学生餐为什么不受欢迎 二 什么是风味 三 风味评价在食品生产中的意义 四 风味评价的三层技术领域 (一) 解决样品编组问题 (二) 解决统计学问题 (三) 感官评定设施建设 五 食品工业谋略的依据 (一) 企业的需要 (二) 市场的需要 六 掌握风味评品的国际通用语——感官评定的含义 七 感官评定生理学和心理学的依据 八 感官评定的组织和操作 九 管理目标和目的 (一) 感官评定的专职人员的组织、责任和定额 (二) 评定班子的构成 (三) 培训 (四) 评定记录的应用第二章 感官评定的设施和技术要求 一 项目和人员定额的技术设计 二 评品室摊位区 (一) 主区尺寸分布 (二) 光源 (三) 通风 (四) 器皿 (五) 供水 三 备样区 四 数据处理区 五 卫星测定点 六 评定标准的含义 七 差错的类型 (一) 趋中性误差 (二) 先后顺序误差 (三) 刺激性误差 (四) 习惯性误差 (五) 宽松性误差 (六) 近样效应误差 (七) 强反差和混同误差 八 仪器评定和感官评定的关系 九 专家班子作用 十 产品评定程序的决策 十一 度量尺度 十二 度量方法 十三 肉质感官分析划级标准第三章 辨别评定法——识别几种食品间差别的方法第四章 描述评定法——说明食品品质和量特征的方法第五章 感受评定法——产品、商品特征定位的方法第六章 五样秩序法、消费者征询评定法和定性检验法——商品特征选优和畅销程度等评选方法第七章 数理统计分析一——产品质量标准和差异对比法第八章 数理统计分析二第九章 数理统计分析三第十章 肉和其他食品的颜色评定第十一章 风味评价的前景附表参考文献编后感

<<食物评品指南>>

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>