

<<饮用水感官评价及工程技术>>

图书基本信息

书名：<<饮用水感官评价及工程技术>>

13位ISBN编号：9787122007544

10位ISBN编号：7122007545

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：丛丽，苏德林

页数：171

字数：220000

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>

## <<饮用水感官评价及工程技术>>

### 内容概要

本书介绍了作为饮用水感官评价的主体——人的生理及相关内容、与感官评价有关的物质的化学基础，初步建立饮用水感官评价的测试方法，并通过两千人对三十余种水样的测试，研究了水中因子与感官评价结果之间的关系；同时，通过试验研究给出了人类对饮用水的偏爱性。

分析了水处理工艺和消毒方法对饮用水感官评价的影响，在环境地质学和流行病学研究成果的基础上，简略地论述了环境地质疾病地区饮用水的感官评价特点及改善饮用水感官评价结果的工程实践。

本书可供饮用水研制人员、工程技术人员和管理人员参考，也可供高等院校相关专业师生及大众读者参阅。

## &lt;&lt;饮用水感官评价及工程技术&gt;&gt;

## 书籍目录

1 饮用水感官评价的涵义 1.1 饮用水资源的概况 1.2 水与人类健康的关系 1.3 饮用水感官评价的概况 参考文献2 饮用水存在的感官问题及产生原因 2.1 饮用水资源污染导致的感官问题 2.2 水处理工艺带来的感官问题 2.3 饮用水输送系统带来的感官问题 2.4 舆论宣传带来的感官问题 2.5 饮用水感官问题带来的后果 参考文献3 饮用水感官评价的研究进展 3.1 饮用水感官评价的研究进展 3.2 感官评价的研究进展 参考文献4 饮用水感官评价的生理学和心理学基础 4.1 饮用水感官评价的生理学基础 4.2 感官作用的心理学基础 参考文献5 饮用水感官评价的化学基础 5.1 甜味物质 5.2 苦味物质 5.3 酸味物质 5.4 咸味物质 5.5 辣味物质 5.6 涩味物质 5.7 其他显味物质 5.8 气味物质 参考文献6 饮用水感官评价的测试方法 6.1 环境要求 6.2 评价人员 6.3 语言描述符的确定 6.4 样品呈送方案 6.5 感官评价过程设计 参考文献7 水中影响因子与感官评价结果的关系 7.1 有机影响因子 7.2 无机影响因子 7.3 水质综合指标与感官评价的关系 7.4 结论 参考文献8 人类对饮用水的偏好性 8.1 试验设计 8.2 试验结果与讨论 8.3 小结9 饮用水处理工程技术与感官评价结果的关系 9.1 常规水处理技术对饮用水感官评价的影响 9.2 膜法水处理技术对饮用水感官评价的影响 9.3 其他水处理技术对饮用水感官评价的影响 参考文献10 消毒方法对饮用水感官评价的影响 10.1 饮用水氯化消毒方法与感官评价 10.2 紫外线消毒方法与感官评价 10.3 臭氧(O<sub>3</sub>)消毒方法与感官评价 10.4 二氧化氯(ClO<sub>2</sub>)消毒方法与感官评价 10.5 其他消毒方法出水的感官评价特点 参考文献11 地质环境疾病与饮用水的感官评价 11.1 地质环境与人类健康 11.2 地质环境疾病与饮用水的感官评价 参考文献12 我国市场瓶装水的感官评价研究 12.1 样品采集与测试过程设计 12.2 饮用水感官评价结果与分析 12.3 水分子的微观缔合结构对感官评价的影响 12.4 小结 参考文献13 改善饮用水感官评价结果的工程实践 13.1 去除饮用水中的异嗅 13.2 苦咸水的淡化 13.3 去除饮用水中的铁、锰 13.4 去除饮用水中的钙、镁 参考文献

<<饮用水感官评价及工程技术>>

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>