

<<食品感官评价>>

图书基本信息

书名：<<食品感官评价>>

13位ISBN编号：9787122012159

10位ISBN编号：7122012158

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：祝美云 编

页数：194

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>

<<食品感官评价>>

内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

本书主要阐述了食品感官评价的生理学基础、评价员的选用与培训、食品感官评价的环境条件、方法的选定与结果分析、食品的识别技巧，并运用大量的实例全面介绍了各种食品的感官评价方法。

本书力求体现我国中等职业教育的特点，在突出基本理论、基本概念和方法的同时，以应用为目的，将基本知识和各种新技术、新方法有机地结合在一起。

此外，本书每章后均附有复习题，书末还配有相关章节的实验指导，以求理论联系实际。

本书可作为中等职业学校食品类专业教材，也可作为农业学校农产品加工专业用书，亦可为有关科技人员提供参考。

<<食品感官评价>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品感官评价定义及发展史一、食品感官评价的定义及意义二、食品感官评价的起源与发展第二节 食品感官评价的方法第三节 食品感官评价在食品工业中的应用一、食品感官评价用于市场调查二、食品感官评价应用于新产品的开发三、食品生产中产品的质量控制复习题第二章 食品感官评价的基础第一节 人的感觉的概述一、感觉的定义和分类二、感觉的度量及阈值三、感觉疲劳和感觉的变化第二节 味觉一、味觉的概念与分类二、味觉生理学三、味觉的相互影响四、食品的味觉识别第三节 嗅觉一、嗅觉的概念与分类二、嗅觉的特性及识别第四节 视觉、听觉及其他感觉一、视觉二、听觉三、其他感觉复习题第三章 食品感官评价的基本条件第一节 食品感官评价的环境条件一、感官评价室的设计及规格二、食品感官评价室环境条件第二节 样品的制备和呈送一、样品的制备二、样品的呈送三、盛放样品容器的要求第三节 食品感官评价人员一、感官评价人员的类型二、感官评价人员的筛选三、感官评价人员的培训复习题第四章 食品感官评价方法第一节 差别检验一、三角检验法二、2-3点检验法三、“A”-“非A”检验法四、成对比较检验法五、5选2检验法六、差别检验中应该注意的问题第二节 标度和类别检验一、排序检验法二、分类检验法三、评分检验法四、标度检验法第三节 描述性分析实验一、风味剖析法二、质地剖析法三、定量描述分析法复习题第五章 肉与肉制品的感官评价第一节 鲜肉感官评价一、鲜畜禽肉质量感官评价原则二、几种猪肉的感官评价三、猪内脏质量的感官评价四、鲜牛肉、羊肉的感官评价五、鲜兔肉质量的感官评价六、鲜禽肉质量的感官评价第二节 冷冻肉感官评价一、冻猪肉感官评价二、冻牛肉、羊肉感官评价三、冻兔肉质量的感官评价四、冷冻禽肉新鲜度的感官评价五、冻光鸡质量的感官评价第三节 肉制品感官评价一、肉类制品质量感官评价原则二、香肠的感官评价与选购三、灌肠(肚)质量的感官评价四、咸肉的感官评价五、火腿的分级及质量感官评价六、板鸭的感官评价七、烧烤肉质量的感官评价八、广式腊味(腊肠、腊肉)质量的感官评价第四节 水产品及其制品的感官评价一、水产品及其制品的感官评价要点二、鲜鱼质量的感官评价三、冻鱼质量的感官评价四、咸鱼质量的感官评价五、干鱼质量的感官评价六、黄鱼质量的感官评价七、带鱼质量的感官评价复习题第六章 蛋与蛋制品的感官评价第一节 鲜蛋的感官评价一、鲜蛋感官评价的一般原则二、鸡、鸭等鲜禽蛋的感官评价第二节 蛋制品的感官评价一、禽蛋制品感官评价原则二、皮蛋(松花蛋)的感官评价三、咸蛋质量的感官评价四、糟蛋质量的感官评价五、其他蛋制品质量的感官评价复习题第七章 乳与乳制品感官评价第一节 液态乳感官评价一、乳及乳制品质量感官评价的原则二、鲜乳的感官评价三、酸牛奶的感官评价第二节 炼乳及冷饮的感官评价一、炼乳的感官评价二、奶油质量的感官评价三、冰激凌的感官评价四、雪糕的感官评价第三节 奶粉及硬质干酪的感官评价一、奶粉感官评价二、炼乳与奶粉的鉴别三、硬质干酪质量的感官评价复习题第八章 酒类感官评价第一节 白酒的感官评价一、白酒感官评价的意义、特点以及基本知识二、白酒感官评价的基本方法三、感官评价识别名优白酒技巧第二节 葡萄酒的感官评价一、葡萄酒的分类二、葡萄酒感官评价的基本知识三、几种全国驰名果酒的感官特征第三节 黄酒的感官评价一、黄酒感官评价的基本方法二、几种全国驰名黄酒的感官特征第四节 啤酒的感官评价一、啤酒的简单分类二、啤酒的感官评价三、啤酒的感官标准复习题第九章 饮料的感官评价第一节 饮料感官评价的质量要求一、饮料质量要求二、饮料质量的一般鉴别方法第二节 各种饮料的感官评价一、碳酸饮料的感官评价二、果汁(浆)及果汁饮料类感官评价三、蔬菜汁饮料类的感官评价四、含乳饮料的感官评价五、植物蛋白饮料类感官评价六、瓶装饮用水感官评价七、茶饮料类感官评价八、固体饮料感官评价复习题第十章 粮油及其制品评价第一节 各种油脂的感官评价一、油脂感官评价的原则二、大豆油的感官评价三、如何判别色拉油的品质四、花生油的感官评价五、芝麻油的感官评价六、菜籽油的感官评价七、棉籽油的感官评价八、玉米油的感官评价九、米糠油的感官评价十、人造奶油的感官评价第二节 米面制品的感官评价一、大米的感官评价二、米粉质量的感官评价三、面粉的感官评价四、面筋质量的感官评价五、挂面质量的感官评价六、方便面质量的感官评价七、面包的感官评价八、月饼(糖皮类)的感官评价九、饼干的感官评价复习题第十一章 发酵调味品及其他食品的评价第一节 调味品质量感官评价与食用原则一、调味品质量感官评价二、调味品质量感官评价后的食用原则第二节 常见的几种发酵调味品的感官评价一、酱油的感官评价二、食醋的感官评价三、食盐的感官评价四、味精的感官评价五、酱类食品质量的感官

<<食品感官评价>>

评价六、辛辣料质量的感官评价第三节 蜂蜜质量感官评价一、蜂蜜的食用原则二、蜂蜜的感官评价三、不同品种蜂蜜的鉴别四、蜂王浆真假的鉴别复习题第十二章 实验指导实验一 四种基本味觉实验实验二 嗅觉实验实验三 风味实验实验四 其他感觉实验实验五 一种基本味觉的味阈实验实验六 差别实验 (2点实验法)实验七 差别实验 (2-3点实验法)实验八 差别实验 (3点实验法)实验九 排序(列)实验实验十 评分实验实验十一 描述分析实验复习题参考文献

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>