

<<食品风味化学>>

图书基本信息

书名：<<食品风味化学>>

13位ISBN编号：9787122016546

10位ISBN编号：7122016544

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：宋焕禄

页数：234

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>

<<食品风味化学>>

内容概要

《食品风味化学》分三部分：第一部分介绍了气味、滋味物质；第二部分介绍了几种重要食品的气味化学本质如肉味化学、乳制品风味、水果风味、蔬菜风味以及食品中的特征风味物质；第三部分介绍了几种主要的、流行的香气提取、分离、分析方法如同时蒸馏提取（SDE）、顶空制样（HS）、固相微萃取（SPME）、搅拌棒吸附萃取（SBSE）、气相色谱—吸闻（GOO）以及电子鼻等。

《食品风味化学》可作为食品科学与工程专业、农产品加工与储藏专业以及其他相关专业如烹饪专业、应用化学专业等的本科生、研究生教材或教学参考书，也可以作为食品专业教师、食品科学研究人员等的参考书。

<<食品风味化学>>

作者简介

宋焕禄，男，1961年6月出生，山东烟台市人，工学博士、北京工商大学教授，享受国务院特殊津贴专家。

主要讲授“生物化学”、“食品分析”、“食品原料学”及“食品风味化学”等课程。

食品科学学科学术带头人，主要研究领域为食品风味化学、食品生物技术、现代食品分析技术等。

主持或参加完成的科研项目有20余项，其中包括国家“十五”科技攻关项目子课题、国家“十一五”科技支撑项目子课题、北京市自然科学基金、北京市教委科技发展计划等项目。

作为排名第二的技术负责人获得2000年国家科技进步二等奖1项、教育部1999年度科技进步一等奖1项。

发表论文40多篇，其中本人为第一作者完成的论文近20篇。

主编专著2部，获得国家发明专利授权1项。

曾于2004年9月至2005年9月在美国伊利诺伊大学香槟校区的食品科学与营养系的风味化学实验室（Flavor Chemistry Laboratory, Department of Food Science & Human Nutrition, University of Illinois at Urbana-Champaign）做访问学者，为期一年。

<<食品风味化学>>

书籍目录

第一篇 气味与滋味的基本知识第1章 气味与嗅觉1.1 概述1.2 风味物质和风味空间的本质1.3 气味和接收器之间的结构—活性关系1.4 人类与其他物种的气味空间的比较1.5 绘制在大脑空间内的气味空间1.6 人类的嗅觉发达程度1.7 与行为相关联的基因的含义1.8 嗅觉对于食品科学的意义1.9 嗅觉对于人类进化的意义第2章 滋味感觉物质2.1 简介2.2 三叉神经系统、味觉及口腔受体2.3 化学知觉2.4 知觉——物质产生的感觉效应2.5 滋味活性物质2.6 结论第二篇 几种重要食品的风味成分第3章 肉味化学3.1 肉味前体物质3.2 肉味形成的机理3.3 牛肉、猪肉、鸡肉各自的特征风味3.4 肉味化学进展3.5 Maillard反应中产生的香味化合物第4章 乳制品风味4.1 乳中风味化合物的来源4.2 鲜乳风味4.3 稀奶油及奶油风味4.4 发酵乳制品风味4.5 干酪风味4.6 乳制品中的强势风味化合物总结第5章 水果风味5.1 仁果、核果和浆果5.2 柑橘类水果第6章 蔬菜的风味化学6.1 概述6.2 水果和蔬菜中风味化合物的生理机制6.3 从非挥发性物质到挥发性物质的生物合成机制第7章 香气分析技术的选择7.1 简介7.2 获得完整的香气图谱7.3 影响感官特性的关键化合物7.4 食品中的不良气味7.5 监控香气化合物随时间的变化7.6 在感觉推测时使用仪器数据7.7 未来趋势第三篇 香气提取、分离、分析方法第8章 同时蒸馏提取8.1 概述8.2 常压SDE8.3 真空-SDE8.4 特殊应用和SDE制造商8.5 结论第9章 顶空气相色谱第10章 固相微萃取第11章 搅拌棒吸附萃取第12章 气相色谱-吸闻技术第13章 食品分析中的电子鼻第14章 食品中的特征风味化合物参考文献

<<食品风味化学>>

编辑推荐

《食品风味化学》可作为食品科学与工程专业、农产品加工与储藏专业以及其他相关专业如烹饪专业、应用化学专业等的本科生、研究生教材或教学参考书，也可以作为食品专业教师、食品科学研究人员等的参考书。

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>