

<<食用调香术>>

图书基本信息

书名：<<食用调香术>>

13位ISBN编号：9787122078001

10位ISBN编号：7122078000

出版时间：2010-6

出版时间：化学工业出版社

作者：孙宝国

页数：443

字数：708000

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>

<<食用调香术>>

前言

食品香精的作用是为食品增香提味，没有食品香精，现代制造食品就会失去魅力。

《食用调香术》（第一版）于2003年9月出版，承蒙各位读者厚爱，先后印刷了多次。

6年来，国内外食用香精技术进步很快，其中咸味食品香精的发展更为迅速，第一版的一些内容已经不适应现代食用香精发展的要求。

根据食用香精技术发展和读者的要求，我们对《食用调香术》进行修订。

本版在保持第一版体例风格不变的基础上，吸收了近几年食用香精研究领域的最新研究成果，补充介绍了一些新的食品香精配方和最近几年获得FEMA号的物质。

现代食用香精的发展越来越得益于现代分析技术的进步，尤其是GC?MS、GC?O等分析技术和新的样品前处理技术，第二版对这部分内容也专设一章做了介绍，同时在相应的章节中补充了一些近几年食品香味成分分析的成果。

食品安全是全社会普遍关注的问题，本书对食品安全的内容也有论述，食用香精研究者、生产者和使用者必须按法规要求选择原料、组织生产和使用，而本书的内容只能作为学习、研究时参考，而不能作为生产依据。

修订工作由北京工商大学教授、博士生导师孙宝国院士主持，参加编写工作的有孙宝国教授（第1章、第2章、第6章、第12章）、田红玉副教授（第3章、第4章、第9章）、陈海涛高工（第5章、第7章、第8章）、黄明泉博士（第10章）、刘玉平副教授（第11章、第13章）、谢建春教授（第14章）。

全书的构思、统稿、修改和定稿由孙宝国教授完成。

<<食用调香术>>

内容概要

本书系统全面地阐述了各种食用香精的调香技术，列出了食用香料的基本组成、理化性质及用途，重点介绍了各种食用香精的制备与配方。

本版在保持第一版体例风格不变的基础上，吸收了近几年食用香精研究领域的最新研究成果，补充介绍了一些新的食品香精配方和最近几年获得FEMA号的物质，同时在相应的章节中补充了一些近几年食品香味成分分析的成果。

本书资料来源广、内容丰富、技术先进、实有性强，适合于食用调香师及从事香料、香精、食品、烟草生产与开发的技术人员参考。

<<食用调香术>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食用香精的定义和基本概念 1.2 食用香精的功能 1.3 食用香精配方的解析 1.4 阈值 1.5 食用香精的质量控制和检测 1.6 食用香精的安全性 1.7 食用调香师 参考文献第2章 香味的分类 2.1 分子结构与香味的关系 2.2 香味的分类方法 参考文献第3章 食用香料 3.1 精油 3.2 浸膏 3.3 净油 3.4 树脂、香膏 3.5 酊剂 3.6 烃类香料 3.7 醇类香料 3.8 酚类香料 3.9 醚类香料 3.10 醛类香料 3.11 酮类香料 3.12 缩羰基类香料 3.13 酸类香料 3.14 酯类香料 3.15 内酯类香料 3.16 含氮香料 3.17 含硫香料 3.18 近几年获得FEMA号的香料化合物 参考文献第4章 水果香型食用香精 4.1 绪论 4.2 苹果香精 4.3 生梨香精 4.4 桃子香精 4.5 杏子香精 4.6 葡萄香精 4.7 草莓香精 4.8 菠萝香精 4.9 甜橙香精 4.10 柠檬香精 4.11 香蕉香精 4.12 芒果香精 4.13 荔枝香精 4.14 樱桃香精 4.15 覆盆子香精 4.16 黑醋栗香精 4.17 椰子香精 4.18 山楂香精 (Hawthorn Flavor) 4.19 甜瓜香精(Melon Flavor) 4.20 杨梅香精 参考文献第5章 坚果香型食用香第6章 肉味香精第7章 乳香型食用香精第8章 辛香型食用香精第9章 凉香型食用香精第10章 蔬菜型与瓜果型食用香精第11章 花香型食用香精第12章 酒香型食用香精第13章 其他香型食用香精第14章 食品香精分析

<<食用调香术>>

章节摘录

1.1.3与食用香精有关的重要术语、法规和管理机构为了更好的从事与食用香精有关的工作，正确理解与食用香精有关的一些基本概念是非常必要的，简要叙述如下。

香料（Perfume）：在一定浓度下具有香气或香味的、用于配制香精的物质。

香料都是有机物，可以是混合物，如玫瑰油；也可以是单一化合物，如苯甲醛。

目前全世界允许使用的食用香料有4000多种。

香基（Banse）：含有多种香味成分的、具有一定香型的、用于调配其他香精的混合物。

香基实际上是用来调配其他香精的香精。

天然香料（Natural Perfume）：以动物、植物、微生物为原料通过压榨、蒸馏、萃取、吸附、发酵、酶解、热反应等方法获得的香料。

如麝香酊、橘子油、桂花浸膏、大蒜油树脂、天然薄荷脑、发酵法生产的3-羟基-2-丁酮等。

合成香料（Synthetic Perfume）：通过有机合成的方法制得的香料。

如香兰素、乙基麦芽酚、2-甲基-3-咪喃硫醇、2-乙酰基噻唑、庚酸烯丙酯等。

日用香料（Fragrance）：用于调配日用香精的香料。

食用香料（Flavor）：用于调配食用香精的香料。

大部分香料N，-IN于调配日用香精，又可用于调配食用香精。

这些香料用于调配日用香精时就是日用香料，用于调配食用香精时就是食用香料。

精油（Essential oil）：从香料植物中提取的挥发性油状液体，如肉桂油、甜橙油等。

常用的提取方法是水蒸气蒸馏法和压榨法。

酊剂（Tincture）：以乙醇为溶剂，在室温或加热条件下浸提天然香料原料，经冷却、澄清、过滤后得到的溶液。

如香荚兰酊、安息香酊等。

<<食用调香术>>

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>