

<<食品香精香料及加香技术>>

图书基本信息

书名：<<食品香精香料及加香技术>>

13位ISBN编号：9787501973989

10位ISBN编号：7501973989

出版时间：2010-3

出版时间：轻工

作者：林旭辉

页数：227

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>

<<食品香精香料及加香技术>>

前言

作为一名长期从事香精制作和食品调香的调香师，我应天津商业大学林旭辉教授之邀为《食品香精香料及加香技术》一书作序，感到十分荣幸。

现代食品的开发研制除考虑其营养性和功能性外，用“色、香、味”来满足广大消费者的不同需求，是从事食品研发技术人员不变的追求。

如何用相对科学的方法来研究消费者口味的好恶，如何用各种香料进行科学的调配和反应来满足消费者口味的需求，正是这本书力求解决的问题。

食品香精的开发和研制及食品相对应的加香技术，是一门跨学科的技术理论。

它涉及分析化学、有机化学、食品加工及乳制品等相关学科。

同时它也是一门经验科学，对各种香料的了解、对各种香气的评定、对各种香精适用性的辨别、香精香料在加香产品中的应用，都是现代食品工程师应该掌握的知识。

我推荐这本书给从事本专业的教师和学生、企业技术人员，是因为它有以下主要特点：（1）对比国内同类出版物，它比较全面地阐述了食品香精的相关理论和知识，同时也有其在各领域中的应用的论述，循序渐进，通俗又不失理论的完整。

（2）作为长期从事相关专业的教学工作总结，本书又像一本教学笔记，各种调香的香精理论在书中都有介绍，所以不妨作为参考书阅读，可以更全面些。

（3）在本书中可以看到洋溢着作者作为调香师角色的艺术性叙述，这种气质也是作为一名调香师必须具备的。

本书作为内部教材，已在天津商业大学使用多年，经过实践，在从事食品相关行业和香精行业的技术人员中得到很好的反馈。

感谢作者的辛勤工作，使此书能正式出版，为读者奉献如此精彩的书籍。

<<食品香精香料及加香技术>>

内容概要

食品香精的开发和研制及食品相对应的加香技术，是一门跨学科的技术理论。

它涉及分析化学、有机化学、食品加工及乳制品等相关学科。

同时它也是一门经验科学，对各种香料的了解、对各种香气的评定、对各种香精适用性的辨别、香精香料在加香产品中的应用，都是现代食品工程师应该掌握的知识。

本书比较全面地阐述了食品香精的相关理论和知识，同时也有其在各领域中应用的论述，循序渐进，通俗又不失理论的完整。

<<食品香精香料及加香技术>>

书籍目录

上篇	基础知识	第一章	绪论	第一节	概述	一、日常生活中的香味	二、
香精香料和调香发展简史						三、香精香料制造是艺术、科学和技术的结晶	第二节
的基本概念和基本学说				一、	气味本质	二、	气味分类
四、	气味与化学结构的关系					三、	气味强度
分类	八、	香料的交互作用现象	第三节	调香	一、	调香概念	二、
基本任务、原理和目的						二、	调香
五、	调香技巧	第四节	香气的分类和调香实例			四、	辨香、评香与香精香料的挥发程度
妆品调香实例	第二章	食品风味概论	第一节	食品的风味	一、	食品属性	二、
、食品风味						二、	常用调味基料
、食品的调味						五、	常用调味基料
在食品中的存在状态						六、	常用调味基料
水果的主要挥发性物质						七、	调味品质量的鉴别
章	食品香精	第一节	食品香精概况	一、	食品香精定义	二、	食品香精的组成
						三、	食品香精香料的组成
						四、	食品香精的特殊性
						五、	食品香精的分类
						六、	食品香精认识的误区
食用香料香精行业的发展						七、	食品香精认识的误区
香精在工业生产中的应用						八、	食品香精认识的误区
的原料						九、	食品香精认识的误区
料)						十、	食品香精认识的误区
精制造方法						十一、	食品香精认识的误区
造方法						十二、	食品香精认识的误区
造方法						十三、	食品香精认识的误区
九、	香精复配技术及应用	下篇	食品加香技术各论	第六章	饮料加香技术	一、	我国饮料
制品定义和分类						二、	软饮料的其它分类方法
四、	有代表性饮料和所用的香精	第七章	乳与乳制品加香技术	第一节	概述	一、	乳
及乳制品的种类						二、	液态乳制品
制品的种类及加工工艺						三、	液态乳示
范调香配方	第三节	冰淇淋	一、	冰淇淋的种类及加工工艺	二、	冰淇淋中常用	
香精香料的种类及特点						三、	冰淇淋中常用
膨化食品中香精香料的作用						四、	冰淇淋中常用
食品中香精香料的使用						五、	冰淇淋中常用
及其应用	第一节	香辛料及其应用	一、	天然香辛料的定义	二、	天然香辛料的	
特点						三、	天然香辛料的
的使用原则						四、	天然香辛料的
用						五、	天然香辛料的
四、	肉味香精的应用					六、	天然香辛料的
基本步骤						七、	天然香辛料的
十大关系						八、	天然香辛料的
味香精生产技术及其发展情况						九、	天然香辛料的
一、	汤料调味料	二、	展望	第五节	肉味香精的感官评价	一、	肉味香精的生
产						二、	肉味香精的生
二、	肉味香精的感官特性					三、	肉味香精的生
适用范围						四、	肉味香精的生
糖果类香精香料的加香技术						五、	肉味香精的生
、澄清型透明水果糖						六、	肉味香精的生
糖果加香技术探讨						七、	肉味香精的生
因						八、	肉味香精的生
						九、	肉味香精的生
						十、	肉味香精的生

<<食品香精香料及加香技术>>

章节摘录

插图：把植物作为药用可以追溯到原始社会的猿人。

药用植物中蕴含着不少香料，因此，香料与药物的历史一样悠久。

考古学家们考证，在25000年前的旧石器时代人类已与香料结缘。

有人在古人类化石中发现花粉化石的存在，可以证明古人类对香料植物已有利用。

有文字记载的甲骨文中有“鬯其酒”一语，即百草合郁金酿制的酒，是一种芳香药酒。

公元前2000年古埃及《纸草》的文稿——《耶比鲁斯·巴比路斯》（埃及金字塔中发现）中，就有关于“没药”——一种香树脂在日常生活应用的记载，书中还提到另一种香料——“芦荟”，当时芦荟主要用来作为泻剂、安眠药和苦味剂。

此书目前尚存于莱比锡大学图书馆里。

考古学家们倾向于认为香料的应用发源于帕米尔高原的游牧民族，始于中国，后来传到印度、埃及、以色列、阿拉伯、希腊和罗马，从东方流传到了西方。

当时人类对植物中挥发出的香气已很重视，闻到百花盛开的芳香时，便能感受到自然界的美好和香气带来的快感，于是就将花、果实、树脂等芳香物质奉献给神，四溢的香芬能引领人到达完美的宗教境界。

因此，上古时代就把这些有香味的物质作为敬神明、祭祀、清净身心和丧葬用，后来更逐渐用于饮食、装饰和美容上。

在夏商周三代，对香粉胭脂就有记载，张华博载“纣烧铅锡作粉”，《中华古今注》也提及“胭脂起于纣”，有云，“自三代以铅为粉，秦穆公女美玉有容，德感仙人，肖史为烧水银作粉与涂，亦名飞云丹，传以笛曲终而上升”，可见脂粉一类产品早在三代已使用。

春秋以后，宫粉胭脂在民间妇女中也开始使用。

阿房宫赋中“绿云扰扰，梳晓鬟也；渭流涨腻，弃脂水也；烟斜雾横，焚椒兰也。

”描写宫女们消耗化妆品用量之巨，以及描写熏香的使用，令人叹为观止。

《齐民要术》记有胭脂、面粉、兰膏与磨膏的配制方法。

我国最早批量生产的化妆品——“胭脂”，古时称为“燕脂”，因战国时期燕国大量生产的红色脂肪物的化妆品而得名。

因含有天然香料，当时的化妆品被称为“香妆”，这个称呼在秦代传入日本，至今日本人仍把化妆品称作“香妆品”。

屈原在《离骚·九歌》中有“蕙肴蒸兮兰藉，奠桂酒兮椒浆”的词句，并多次提到各种香料，以此喻指人和事，诗中还提到一种囊——“佩帙”，庄子有“桂也食故斧伐之”，苏秦“楚国之食贵于玉，薪贵于桂”，《书经·君陈》有“至治馨香”之句，《诗经·周颂》有“有铇其香”之篇等，说明我国在几千年前已大量使用香料。

汉武帝时（公元前140-公元前87年）我国已开始生产炷香。

唐代以前，有将龙脑和郁金等用于墨、金箔、蜜蜡等加香的配方。

五代时有茉莉油和桂花油的应用记载。

宋朝苏轼有“风来蒿艾如熏”的佳句。

到了明朝，李时珍着《本草纲目》中已有专辑“芳香篇”，系统地叙述各种香料的来源、加工和应用情况。

我国各民族自古以来都有用精油植物提醒、避邪、逐秽、驱蚊、去瘟疫的传统习惯。

源远流长的端午节，人们大量熏燃艾蒿之类的香料植物，有的地方则将菖蒲、青蒿等插在门上祛邪。

公元前3500年的埃及皇帝晏乃斯的陵墓于1987年被发掘，其中精美的油膏缸内残留的巧克力色香油的膏质仍散发着幽幽的香气，似是树脂或香膏，如今仍可在英国博物馆或埃及开罗博物馆见到。

僧侣们可能是主要的采集、制造和使用香料者，埃及法老们的尸体用香料防腐可保留至今。

<<食品香精香料及加香技术>>

编辑推荐

《食品香精香料及加香技术》：高等学校专业教材

<<食品香精香料及加香技术>>

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>