

<<食品感官检验>>

图书基本信息

书名：<<食品感官检验>>

13位ISBN编号：9787502574482

10位ISBN编号：7502574484

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：马永强

页数：241

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>

<<食品感官检验>>

内容概要

本书依据食品科学与工程以及相关专业的教学基本要求、参考了大量国内外相关资料编写而成的。全书分为14章，主要介绍感官检验方面的基础知识，三大类感官检验方法（判别检验、描述分析、情感试验）的原理和具体试验方法，感官检验中涉及到的基本和高级统计学知识，感官检验方法的选择原则和感官检验报告的撰写方式，感官检验在质量控制当中的应用。

本书可以作为食品科学与工程、保健品开发、日化工程（工艺）等专业本科生、研究生的教材或教学参考书，亦可供食品及日化产品企业市场开发、品控、新产品开发人员参考。

<<食品感官检验>>

书籍目录

1 绪论2 人类的感官及反应3 感官检验的基本条件4 感官体验的度量5 总体差别检验6 单项差别检验7 品评人员的筛选与培训8 描述分析9 情感试验10 影响感官判断的因素11 感官检验中的基本统计学知识和常用方法12 感官检验中的高级统计学知识和方法13 感官检验方法选择原则及感官检验报告的撰写14 感官检验在产品质量控制当中的应用参考文献

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>