

<<食品感官评定>>

图书基本信息

书名：<<食品感官评定>>

13位ISBN编号：9787564504168

10位ISBN编号：7564504161

出版时间：2011-5

出版时间：郑州大学出版社

作者：沈明浩

页数：300

字数：458000

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>

<<食品感官评定>>

内容概要

本书重点介绍了感官评定的基本理论、感官评定条件的控制、感官评定方法的分类和标度以及感官评定中常用的一些方法和手段。

内容安排上更加注重实用性，有感官评定实验的内容，也有感官评定在生产中具体应用的例子，比如分析影响感官评定结果的因素，选拔和考核食品感官评定人员，抽取制备感官评定资料以及提高分析环境和工作条件的标准化程度等。

本书内容全面具体，可作为高等院校或中专类院校食品类专业师生的教科书，也可供企业从事食品生产、研发、检验、管理等方面的工作人员学习使用，是一本很有应用价值的参考书。

<<食品感官评定>>

书籍目录

第1章 概论

- 1.1 感官评定的历史
- 1.2 感官评定的生理学及心理学观点
- 1.3 食品感官评定与其他分析方法的关系
- 1.4 感官评定的意义及发展趋势

第2章 感官评定的基本理论

- 2.1 感觉概述
- 2.2 影响感官评定的因素
- 2.3 食品的感官属性
- 2.4 食品感官评定中的主要感觉
- 2.5 感官评定类型和特点
- 2.6 电子鼻及其在食品行业中的应用
- 2.7 电子舌技术在食品领域中的应用

第3章 感官评定条件的控制

- 3.1 感官评定环境的控制
- 3.2 感官评定样品的控制
- 3.3 感官评定人员的控制
- 3.4 感官评定的组织与管理

第4章 感官评定方法的分类及标度

- 4.1 感官评定方法的分类
- 4.2 标度

第5章 差别实验

- 5.1 概述
- 5.2 成对比较检验法
- 5.3 二-三点检验法
- 5.4 三点检验法
- 5.5 “A”-非“A”检验法
- 5.6 五中取二检验法
- 5.7 选择实验法
- 5.8 配偶实验法

第6章 排列实验

第7章 分级实验

第8章 分析或描述实验

第9章 感官评定的应用

第10章 感官评定实验

附录

参考文献

<<食品感官评定>>

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>