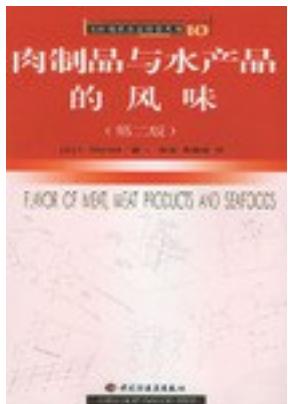


# 肉制品与水产品的风味



[肉制品与水产品的风味 下载链接1](#)

著者:[加]夏海迪 (Shahidi)

出版者:第1版 (2001年1月1日)

出版时间:2001年1月1日

装帧:平装

isbn:9787501932610

本书共分十八章，第一章提供了肉类食品风味研究领域的总体评述，而第二章探讨其风味化学，第三章到第八章简要论述了各种类型肉类食品的风味，即牛肉、猪肉、禽肉、羊肉、鱼和贝类的风味。在第九章到第十五章中，描述了内类成分和加工过程对风味的作用。本书的最后部分，即第十六章至第十八章，总结了肉类、肉类制品和海鲜风味质量的评价方法。

本书内容全面，具有较高的科学性、系统性、理论性，可供各食品加工行业学习参考。

作者介绍:

目录: 1.肉类食品的风味概述

1.1引言

1.2肉类食品中的风味挥发性物质

1.3加工和贮存对肉类食品风味的影响

1.4方法论及其他

## 参考文献

### 2.肉类风味化学

#### 2.1引言

#### 2.2肉类风味前体

#### 2.3产生肉类香味的反应

#### 2.4对肉的风味有贡献的化合物

#### 2.5某些肉香味挥发性物质的形成途径

#### 2.6脂质和美拉德反应间的相互作用

#### 2.7总结

## 参考文献

### 3.牛肉的风味

#### 3.1引言

#### 3.2味道活性化合物

#### 3.3风味增强剂

#### 3.4芳香成分

#### 3.5结论

## 参考文献

### 4.猪肉的风味

#### 4.1引言

#### 4.2猪肉的前体和风味化合物

#### 4.3猪肉风味的主要生成途径

#### 4.4最近鉴定的猪肉风味化合物和它们的感官性质

#### 4.5影响猪肉风味的因素

## 参考文献

### 5.家禽肉的风味

#### 5.1引言

#### 5.2鸡肉汤的基本气味物质

#### 5.3鸡肉风味中的含硫化合物

#### 5.4鸡肉风味中的醛类化合物

#### 5.5鸡肉风味中的杂环化合物

#### 5.6鸭肉和火鸡肉的风味

#### 5.7结论

## 参考文献

### 6.羊肉的气味和风味

#### 6.1引言

#### 6.2感官评价小组和化学分析评价羊肉的气味和风味

#### 6.3羊肉气味和风味的组织来源

#### 6.4羊肉气味和风味中涉及的化学成分

#### 6.5影响羊肉气味和风味的因素

#### 6.6结论

## 参考文献

### 7.鱼肉的风味

#### 7.1引言

#### 7.2非常新鲜的鱼香

#### 7.3具有品种专一性的特征香味

#### 7.4后生的或加工引起的风味

#### 7.5变质和鱼的气味

#### 7.6由于环境而产生的风味

#### 7.7非挥发性含氮化合物

#### 7.8非挥发性不含氮化合物

#### 7.9总结

## 参考文献

### 8.甲壳类鱼肉的风味

### 9.肉类的鲜味风肉

- 10.肉中脂质衍生的异常风味
- 11.在肉类副产物中由脂质衍生的异常风味:抗氧化剂及美拉德试剂的效应
- 12.美拉德反应和肉风味的产生
- 13.腌肉的风味
- 14.干腌火腿的风味分析
- 15.加工肉食中的烟熏风味
- 16.肉类食品风味的仪器分析方法
- 17.对肉类,内类产品和海产品的脂质氧化以及异常风味发展的评价
- 18.肉类风味研究中的感官和统计分析
- • • • • (收起)

[肉制品与水产品的风味](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[肉制品与水产品的风味](#) [下载链接1](#)

书评

很早就仔细研究过这本书，后来去了很多书店都没有找到，很值得读得一本好书。这是一本很经典的科技读物。对研发香精产品的科研人员来说很优秀很实用，是一本不可多得好书。书中的很多的阐述的都是很经典的，美国的食品科技技术是做的很好。

---

[肉制品与水产品的风味](#) [下载链接1](#)