

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，描述了肉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考的异常风味: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](#)