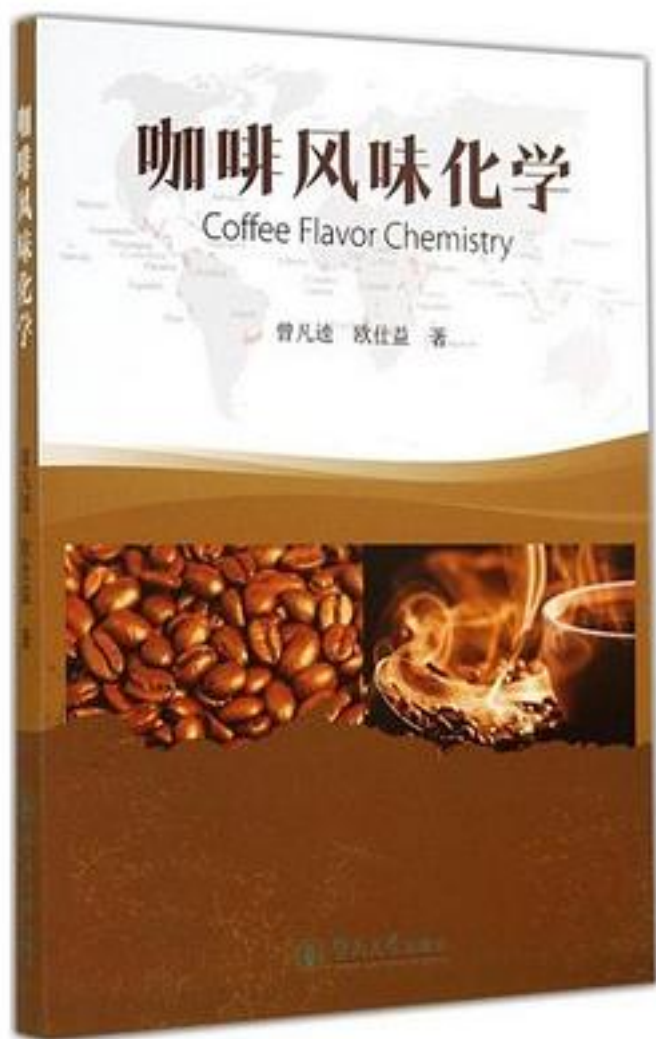


咖啡风味化学



[咖啡风味化学 下载链接1](#)

著者:曾凡達 , 欧仕益

出版者:暨南大学出版社

出版时间:2015-9-1

装帧:平装

isbn:9787566810717

《咖啡风味化学》是一本非常有价值的食品风味化学专著。作者曾凡逵、欧仕益详细阐述了咖啡风味化学的研究历史、发展现状、研究方法等相关内容；还介绍了世界著名产地咖啡——蓝山咖啡，特殊焙炒方式咖啡，猫屎咖啡（经麝香猫消化系统发酵）等特殊品种咖啡的风味特征；此外还详细介绍了基于16—O—甲基咖啡醇检测高品质阿拉比卡咖啡中掺兑劣质罗伯斯塔咖啡的分析方法。

作者介绍:

曾凡逵，中国科学院兰州化学物理研究所副研究员。1980年9月出生于湖南省祁东县，2004年获吉首大学食品科学与工程学士学位，2006年获暨南大学食品科学硕士学位，2010年获华南理工大学食品科学博士学位。主要从事食品加工方面的研究，Journal of Chemical Technology&Biotechnology和《食品科学》审稿人，《现代食品科技》特约审稿专家。主持国家自然科学基金项目1项，2013年入选中国科学院“西部之光”人才培养计划。

欧仕益，博士，暨南大学教授，1963年7月出生，主要从事食品化学科研工作，重点是Maillard反应的安全和风味化学。承担国家自然科学基金项目2项，主编著作2部，参编2部，发表学术论文200余篇，其中SCI收录论文42篇，引用1000多次，H指数15。

目录: 序
前言
第一章绪论
第一节咖啡简介
第二节咖啡加工概述
第三节中国咖啡现状
第四节有机咖啡
第二章咖啡风味研究历史
第一节咖啡风味化学的早期研究（1800—1956年）
第二节咖啡风味化学的近现代研究（气相色谱出现后）
第三节总结
第三章咖啡风味影响因素
第一节咖啡品种与产地对风味的影响
第二节生咖啡豆加工方式对风味的影响
第三节咖啡焙炒方式对风味的影响
第四节焙炒咖啡贮藏方式对风味的影响
第五节焙炒咖啡研磨方式对风味的影响
第六节速溶咖啡制备过程对风味的影响
第四章咖啡风味分析方法
第一节风味物质的提取方法
第二节风味物质的气相色谱—嗅觉测量法
第三节风味物质的电子鼻分析
第四节风味物质的电子舌分析
第五节咖啡杯测
第五章生咖啡风味物质
第一节生咖啡非挥发性风味前体物质
第二节生咖啡挥发性香气物质
第六章焙炒过程中风味物质的形成途径
第一节咖啡在焙炒过程中发生的主要化学反应
第二节咖啡风味前体物质在焙炒过程中的变化
第七章焙炒咖啡主要风味物质
第一节焙炒咖啡特征性香气成分

第二节焙炒咖啡非挥发性化合物

第八章咖啡挥发性香气成分

第一节烃类化合物

第二节醇类化合物

第三节醛类化合物

第四节酮类化合物

第五节酸类化合物

第六节酯类化合物

第七节内酯类化合物

第八节酚类化合物

第九节呋喃类化合物与吡喃类化合物

第十节噻吩类化合物

第十一节吡咯类化合物

第十二节噁唑类化合物

第十三节噻唑类化合物

第十四节吡啶类化合物

第十五节吡嗪类化合物

第十六节胺类化合物与含氮化合物

第十七节含硫化合物

参考文献

• • • • •

([收起](#))

[咖啡风味化学_ 下载链接1](#)

标签

- 咖啡
- coffee
- 香味成份
- 风味化学
- 饮食
- 化学
- 书籍,不需分类
- 1.1造物经济

评论

上图借书，20200121。

专业性太强，建议食品化学专业的可以看看

想具体了解咖啡文化

[咖啡风味化学_下载链接1](#)

书评

[咖啡风味化学_下载链接1](#)