

食品风味化学



[食品风味化学_下载链接1](#)

著者:宋焕禄

出版者:化学工业出版社

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787122016546

《食品风味化学》分三部分：第一部分介绍了气味、滋味物质；第二部分介绍了几种重要食品的气味化学本质如肉味化学、乳制品风味、水果风味、蔬菜风味以及食品中的特征风味物质；第三部分介绍了几种主要的、流行的香气提取、分离、分析方法如同时蒸馏提取(SDE)、顶空制样(HS)、固相微萃取(SPME)、搅拌棒吸附萃取(SBSE)、气相色谱—吸闻(GOO)以及电子鼻等。

作者介绍:

目录:

[食品风味化学_下载链接1](#)

标签

饮食

吃

评论

[食品风味化学_下载链接1](#)

书评

[食品风味化学_下载链接1](#)