

食品香精香料及加香技术



[食品香精香料及加香技术_下载链接1](#)

著者:林旭辉

出版者:轻工

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787501973989

《食品香精香料及加香技术》比较全面地阐述了食品香精的相关理论和知识，同时也有

其在各领域应用的论述，循序渐进，通俗又不失理论的完整。食品香精的开发和研制及食品相对应的加香技术，是一门跨学科的技术理论。它涉及分析化学、有机化学、食品加工及乳制品等相关学科。同时它也是一门经验科学，对各种香料的了解、对各种香气的评定、对各种香精适用性的辨别、香精香料在加香产品中的应用，都是现代食品工程师应该掌握的知识。

作者介绍:

目录: 上篇 基础知识第一章 绪论 第一节 概述 一、日常生活中的香味
二、香精香料和调香发展简史 三、香精香料制造是艺术、科学和技术的结晶 第二节
气味的概念和基本学说 一、气味本质 二、气味分类 三、气味强度
四、气味与化学结构的关系 五、气味对身体的影响 六、香料概念 七、香料分类
八、香料的交互作用现象 第三节 调香 一、调香概念 二、调香基本任务、原理和目的
三、香精的基本组成 四、辨香、评香与香精香料的挥发程度 五、调香技巧 第四节
香气的分类和调香实例 一、香气分类 二、化妆品调香实例第二章 食品风味概论 第一节
食品的风味 一、食品属性 二、食品风味 三、食品的味 四、调味基本原理
五、常用调味基料 六、食品的调味 七、调味品质量的鉴别 第二节 食品香气的产生
一、香味成分在食品中的存在状态 二、食品香气的产生 第三节 食品的香气成分
一、新鲜水果的主要挥发性物质 二、蔬菜 三、肉香 四、一些食品的香气成分第三章
食品香精 第一节 食品香精概况 一、食品香精定义 二、食品香精的组成
三、食品香精香料的作用 四、食品香精的特殊性 五、食品香精的分类
六、食品香精认识的误区 第二节 食品香精在食品工业中的地位和应用概况
一、食用香料香精行业的发展 二、国内香料香精的现状 三、产品结构
四、食品香精在工业生产中的应用 五、食用香料香精行业的发展动态与趋势第四章
食品香精的原料 一、天然生药或生料 二、植物精油
三、合成香料(单体香料和单离香料) 四、其它原料第五章 食品香精的制造方法
一、调香 二、水质香精制造方法 三、油质香精制造方法 四、乳化香精制造方法
五、粉末香精制造方法 六、熟化 七、香精的稳定性 八、食品香精香料安全性评价
九、香精复配技术及应用 下篇 食品加香技术各论第六章 饮料加香技术
一、我国饮料制品定义和分类 二、软饮料的其它分类方法
三、饮料所用香精香料的形态 四、有代表性饮料和所用的香精第七章
乳与乳制品加香技术 第一节 概述 一、乳及乳制品的种类 二、乳及乳制品的风味特点
第二节 液态乳制品 一、液态乳制品的种类及加工工艺
二、液态乳制品中常用香精香料的种类及特点 三、液态乳示范调香配方 第三节 冰淇淋
一、冰淇淋的种类及加工工艺 二、冰淇淋中常用香精香料的种类及特点
三、冰淇淋调香配方第八章 糕点和膨化食品 一、糕点和膨化食品中香精香料的作用
二、糕点和膨化食品中常用的香精香料 三、糕点和膨化食品中香精香料的使用
四、糕点和膨化食品加香实例第九章 肉与肉制品香精香料调香及其应用 第一节
香辛料及其应用 一、天然香辛料的定义 二、天然香辛料的特点 三、香辛料的分类
四、各种香辛料及特点 五、天然香辛料在肉制品中的使用原则
六、天然香辛料在肉制品中的作用 第二节 肉味香精和调味料及其应用
一、肉味香精分类 二、肉味香精概念 三、三类肉味香精的性能 四、肉味香精的应用
五、加工肉制品调香调味设计基本原则 六、肉制品调香调味的基本步骤
七、调香调味基本技巧 八、肉味香精的正确选用 九、肉制品调香十大关系
十、肉制品调香法则及应用 第三节 肉味香精调香生产技术
一、肉味香精生产技术及其发展情况 二、肉味香精调香技术 第四节 方便面汤料实例
一、汤料调味料 二、展望 第五节 肉味香精的感官评价 一、肉味香精的生产
二、肉味香精的感官特性 三、感官评价的类型 四、感官评价的方法及其适用范围
五、感官评价方法的选择 六、感官评价中存在的问题及解决方案第十章
糖果类香精香料的加香技术 一、硬糖的生产工艺 二、奶糖的生产工艺
三、澄清型透明水果糖 四、胶冻类糖果 五、巧克力 六、口香糖 七、糖果加香技术探讨
八、糖果选用香精香料的要求 九、影响糖果中香精使用效果的原因

十、糖果香精香料的选择和使用参考文献
· · · · · (收起)

[食品香精香料及加香技术_下载链接1](#)

标签

香料

食品添加

评论

[食品香精香料及加香技术_下载链接1](#)

书评

[食品香精香料及加香技术_下载链接1](#)