

前 言

食品感官分析自九十年代起在我国正式推广以来,得到了迅速发展和普及,已先后出版有多部科技书籍和教材,国家技术监督局也已颁布了相关的国家标准.目前,感官分析已成为许多食品企业进行新产品开发.工艺改进.成份替换,市场调查,品质保证等工作的重要手段.许多学校也相继开设了本课程.食品感官分析的技术和应用日趋成熟,其应用范围也越来越广泛.

本教材自 1994 年首次以<<食品感官鉴评>>出版以来,先后经过两次再版和多次重印,这次承蒙教育部食品科学与工程专业教学指导分委员会推荐为该学科的特色教材,得到了许多老师和专家的热心帮助和指导,在许多前人工作的基础上,这次重新编写和出版,所以也是多间院校集体合作的结果.

本教材力图结合中国的国情和特点,注重实用和满足教学需要为基本出发点,尽量简化繁复的统计学理论,便于学习和推广.然而.感官分析技术毕竟在国外发展较早,许多资料也出自外文,还有待于今后进一步消化和吸收.

参加本书编写的有:张水华(第一章.第二章.一.二节,第三章,第九章,第十一章);徐树来(第二章第三节,第五章,第八章,第十章);王永华(第四章,第六章,第七章,和第十一章部分).全书由张水华任主编,并最后统稿.

本书在编写过程中得到了许多同志的支持和帮助,哈尔滨商业大学的金万浩教授提了许多宝贵建议,华南理工大学食品学院的在读研究生罗文,杨丽等同学为本书的文字,图表处理做了许多工作,在此一并致谢.

限于编者的水平及经验,书中的不足及错误之处,殷请读者批评指正.

编者

2005.12