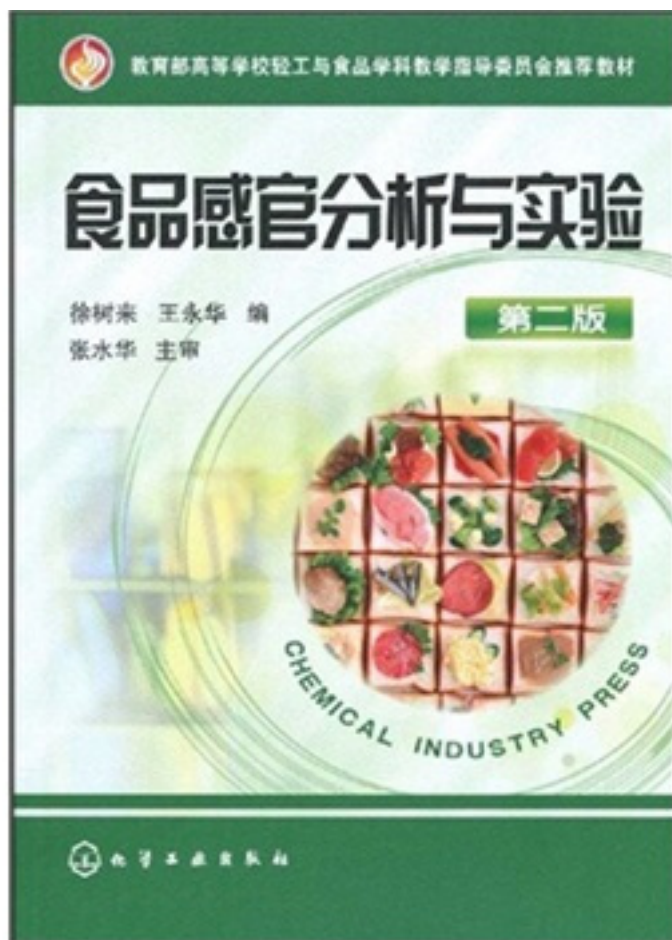


教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）



[教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）_下载链接1](#)

著者:张水华 等 编

[教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）_下载链接1](#)

标签

评论

学生用教科书，书本质量非常好，内容较适合学生用。

闲暇时间看看

食品感官检测是根据人的感觉器官对食品的各种质量特征的“感觉”，如：味觉、嗅觉、听觉、视觉等；用语言、文字、符号或数据进行记录，再运用统计学的方法进行统计分析，从而得出结论，对食品的色、香、味、形、质地、口感等各项指标做出评价的方法。

食品感官科学是研究食品感官品质属性结构、演化与测量的科学，是现代食品科学技术中最具特色的学科分支，也是现代食品科学技术及食品产业发展最迫切需要拓展的领域。

很不错的食品感官评价教科书，我们专业做实验时常常用到。

不错是正版的质量不错

网购教材方便，有折扣，很满意

见过这本书的第一版，这本封面换了材质，摸起来手感很好，工作需要买的，希望能塌下心来好好看看，有所收获才好呀。

很适合我们单位目前的需要

好

, , , , , , , , , , , , ,

[教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）_下载链接1](#)

书评

[教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材：食品感官分析与实验（第2版）_下载链接1](#)