

【作者】	赵志昆, 杨银萍
【单位】	临沂师范学院农林学院, 山东临沂
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	16
【发表页码】	4186-4188
【关键字】	嗅感物质; 嗅感; 食品
【摘要】	食品中存在嗅感物质, 嗅感物质的气味与分子结构有密切关系; 嗅感物质是以香气为主体的, 食品的香气是由多种化合物混合后而呈现出来的; 食品中香气形成的主要途径是生物合成、酶直接作用、酶间接作用、加热分解、微生物作用。嗅感是辨别各种气味的感觉, 嗅觉的感受器位于鼻腔最上端嗅上皮内的嗅细胞, 嗅细胞能接受有气味的分子, 嗅觉的适宜刺激物必须具有挥发性和可溶性的特点, 否则无法引起嗅觉。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

[关闭](#)