

【作者】	王鲁峰, 张 韵, 徐晓云, 潘思轶
【单位】	华中农业大学食品科技学院, 湖北武汉
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	2
【发表页码】	463-465, 468
【关键字】	风味; 物质分离分析; 技术; 进展
【摘要】	简述了食品中风味物质的特点, 综述了顶空、固相微萃取、同时蒸馏萃取、超临界CO <sub>2</sub> 萃取、气质联用、液质联用、气相嗅觉测量和电子鼻常用的几种分离分析食品中风味物质方法的研究进展。
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭