

892341

食品调味论



中国商业出版社

食品调味论

[日] 太田静行

著

方继功 朱永芳 张素利 译

钟冠山 校

中国商业出版社

食品调味论

[日]太田静行 著

方继功 朱永芳 张素利 译

钟冠山 校

•

中国商业出版社出版

新华书店科技发行所发行 各地新华书店经售

顺义县印刷厂印刷

•

787×1092毫米32开 14.5印张插表1.5印张313千字

1989年1月第1版 1989年1月北京第1次印刷

印数：1—3500册 定价：6.95元

ISBN7—5044—0176—5/F·106

内容提要

本书系专论食品调味学理论与生产实际的一本专著。全书共分十八章，叙述了味觉的生理变化影响味觉的条件和味的检验评定方法，以及食品各种基本味的性质和调味料的来源、特性，还介绍了食品调味的具体实例和新产品的研制与调味方法等。

前 言

无论是家庭的烹调还是大规模的食品加工，食品的调味都是一个很重要问题。一般地说，食品的素材如果是新鲜而且质量好，在烹调时撒上些盐或酱油就是完全可以做成美味可口的食品。但由于一般情况下得不到那样好的食品素材，所以需要使用各种调味料，而且需要精心的烹调技术，这样就可以做出可口的食品了。最近，大量食用这些调味品受到了产地的制约，在远离产地的城市里，这些调味品的评价是相当高的。

掌握食品调味技术需要多年的实践。有不少人讲调味品技术的规律和窍门，唯一的还是自己去实践，否则是不行的。但是在积累经验的同时，也并不是没有规律可循。例如，消除鱼的腥臭味的香辣调味料有：生姜、鼠尾草和月桂等。有了这些常识就可以在烹调的实践中去运用。在了解这些基本知识的基础上，再去广泛地积累经验，你的烹调技术就会提高很快。

以前，我在任职的公司里曾参与过研究肉汤粉末、荞麦汁液，以及各种可作为色拉调味料的混合调味品等，进行过归纳整理工作。现在，那些天然调味料的类别已经不存在了。

当时，我深感我们研究的这些食品，虽然以化学调味品等的相互配合，通过分析测定就可以得知我们所要得到的味道已达到相当的程度，但是，若要做成与原物一样的食品，就必须加进一定比例的原物质的成份。这也就是说，分析

技术还有力不从心之处。另外，对标准的食品进行各种分析之后，将这些结果积累起来，就可以做出相当好的食品。在此基础上，如果再反复采用天然物质增味的配合实验，就可以做出风味更美的食品。

本书是以这些经验为基础，参考大学的“食品调味论”的教材，在此基础上又加上一部分与其有关的其它内容综合而成。当然本书不是一本大众菜肴，按照去做就可以做出美味佳肴。如果您将自己的烹饪经验与本书的内容相结合，相信您一定可以做出好的食品来。

另外，本书还有几个问题需要说明的，一是本书是以咸味的味道食品为主，很少讲到象糕点一类甜味食品，主要是在这方面缺乏经验；二是与前面已总结过的“食品调味的知识”（幸书房刊）有关联的问题。本书有很多与前书内容重复的地方，同一人在写书时遇到相同问题时总不免写得有些一样，但前书主要介绍了有关食品调味的常识性问题，而这本著作有意作有助于新食品的研究与开发方面推动前进。

总之，本书如能在食品调味方面对食品产业界有所借鉴，作者就感到不胜荣幸了。

作者：

太田静行

目 录

第一章 味的科学..... (1)

第一节 味的种类..... (1)

一、食品的味 (1)

二、食品的感觉因素 (2)

三、物理性的味觉 (3)

四、心理的味觉 (5)

第二节 化学的味觉..... (6)

一、四原味和五原味 (7)

二、咸味 (8)

三、甜味 (9)

四、酸味 (10)

五、苦味 (10)

六、鲜味 (10)

第三节 其他味觉..... (11)

第四节 呈味物质的数值的表示方法..... (11)

一、阈值 (11)

二、辨别阈 (12)

三、等价浓度 (P、S、E) (13)

第五节 呈味成份在食品中的分布..... (13)

第二章 味觉的各种现象..... (15)

第一节 味觉的各种现象..... (15)

一、对比现象	(15)
二、变味现象	(16)
三、相乘效果	(17)
四、相抵效果	(17)
第二节 年龄与味觉	(18)
第三节 味觉与温度	(22)
一、最好的热食品	(23)
二、最好的冷食品	(24)
三、味觉感度和温度	(25)

第三章 味觉生理

第一节 味的接受器	(30)
第二节 味觉的神经	(33)
第三节 味觉的中枢神经组织	(37)
第四节 神经生理学在食品味觉问题中的应用	(38)

第四章 咸味及咸味调味料

第一节 咸味	(41)
一、食盐的咸味	(43)
二、食盐以外的咸味	(46)
三、咸味与其他味的关系	(47)
第二节 咸味调料	(48)
一、食盐	(48)
二、酱油	(49)
三、氨基酸液	(53)
四、鱼酱	(56)

五、黄酱	(61)
------------	--------

第五章 甜味及甜味调料剂..... (64)

第一节 甜味..... (64)

一、具有甜味的化合物	(64)
二、糖类的 α 型、 β 型与甜度	(77)
三、甜味的化学结构	(81)
四、甜味的特性	(83)
五、甜味的强度	(84)
六、甜味和温度	(86)
七、甜味剂的并用	(87)
八、各种食品的甜度	(91)
九、甜味以外的甜味料的特性	(92)
十、甜味和其他味的关系	(92)

第二节 甜味调味料..... (93)

一、砂糖	(94)
二、淀粉糖	(95)
三、其他糖类	(97)
四、糖醇	(98)
五、配糖体	(99)
六、在其他植物内含有的甜味料	(101)
七、蜂蜜	(102)
八、味淋(料酒)	(103)
九、合成甜味料	(103)

第六章 酸味和酸味调味料..... (105)

第一节 酸味..... (105)

一、酸味的种类	(107)
二、酸味物质的酸味强度	(110)
三、有机酸的并用效果	(113)
四、酸味和其他味的关系	(114)
五、酸味的特征	(116)
第二节 酸味调味料	(116)
一、醋	(116)
二、水果酸味的利用	(120)
三、有机酸	(121)
四、迟效性酸 味料	(121)

第七章 鲜味及鲜味 调 味 料..... (123)

第一节 鲜味	(123)
第二节 鲜味物质	(124)
第三节 化学调味料	(126)
一、谷氨酸钠	(126)
二、肌苷酸钠	(133)
三、鸟苷酸钠	(142)
四、琥珀酸钠	(144)
五、其他鲜味物质	(145)
第四节 复合调味料	(146)

第八章 各种呈 味 成 份..... (148)

第一节 苦味物质	(148)
一、苦味物质的分 类	(150)
二、苦味物质的 性 质	(155)
三、苦味感觉的 麻 痹	(156)

四、苦味与其他味的关系	(156)
五、味育	(157)
第二节 辣味、涩味、麻辣味等	(158)
一、辣味	(159)
二、涩味	(159)
三、麻辣味	(162)
四、金属味	(162)
五、碱味	(162)
第三节 味觉改变剂	(163)

第九章 氨基酸与肽 (164)

第一节 氨基酸的味	(164)
一、各种氨基酸的味	(165)
二、HVP、HAP和酵母浸膏	(168)
第二节 肽的味	(175)
一、肽的理化性质	(175)
二、二肽等的味	(177)
三、各种食品中的肽	(180)
四、肽与其他呈味成份	(181)

第十章 天然浸出物和天然调味料 (184)

第一节 浸出物成分和天然调味料	(184)
第二节 浸出物的呈味有关成份	(186)
第三节 畜肉浸出物	(188)
一、畜肉浸出物的成份	(190)
二、畜肉浸出物的用途	(196)

第四节 鸡肉浸出物	(196)
一、鸡肉浸出物的成份	(196)
二、鸡肉浸出物的用途	(198)
第五节 鱼贝类浸出物	(199)
一、鱼贝类浸出物的原料	(199)
二、鱼贝类浸出物的成份	(200)
三、鱼贝类浸出物的用途	(209)
第六节 蔬菜浸出物	(210)
一、蔬菜浸出物的成份	(210)
二、蔬菜浸出物的用途	(213)
第七节 对天然浸出物及其代用品的评价	(213)
第八节 天然调味料的用途与使用方法	(215)
第九节 浸出物类及其代用品的商标	(215)

第十一章 原汤类 (218)

第一节 鳔节	(220)
一、鳔节的风味和鲜味成份	(220)
二、鳔节原汤的制作方法	(224)
三、其他节类	(224)
四、削节	(225)
第二节 煮干(小熟干鱼)	(226)
第三节 海带原汤	(226)
第四节 香菇	(228)
第五节 风味调味料	(232)

第十二章 香辛料 (237)

第一节 香辛料的种类	(237)
------------------	-------

第二节 各种香辛料.....	(238)
一、香味料的特征及原料植物的植物学分类.....	(238)
二、香辛料的使用形态.....	(244)
第三节 香辛料的香味成份.....	(247)
一、辣味成份.....	(247)
二、芳香成份.....	(247)
三、色素成份.....	(252)
第四节 香辛料的利用.....	(254)
一、香辛料的机能.....	(254)
二、香辛料和烹调.....	(257)
三、使用香辛料的注意事项.....	(259)
第五节 混合香辛料.....	(260)

第十三章 乙醇和酒类..... (268)

第一节 乙醇在食品调味上的效果.....	(268)
一、乙醇的性质.....	(268)
二、乙醇对其他味的影响.....	(269)
三、食品添加乙醇的效果.....	(270)
四、含有乙醇的粉末.....	(271)
第二节 各种酒类及发酵调味液的效果.....	(271)
一、发酵调味液.....	(272)
二、料酒(味淋).....	(277)
三、红酒.....	(281)
四、果酒.....	(282)

第十四章 油脂的味道..... (285)

第一节 食用油脂的触感.....	(286)
------------------	---------

一、油的口溶性·····	(286)
二、油脂的粘度和食用油的脂肪酸组成·····	(289)
三、油脂的存在状态·····	(290)
第二节 油脂构成和油的味道·····	(291)
一、脂肪酸的组成·····	(291)
二、甘油酯以外的成份·····	(292)
第三节 食用油中气味的成份·····	(293)
一、未精制油的气味成份·····	(293)
二、保存中产生的气味·····	(295)
三、醛等的气味·····	(299)
第四节 油的轻和重·····	(300)
第五节 加热油的味道·····	(303)
第六节 乳化液中的油脂·····	(304)
一、乳化液的种类·····	(304)
二、乳化食品·····	(304)
第七节 油脂对五味的影响·····	(308)
第八节 糕点类中的油脂、糖分、盐分·····	(310)
一、糕点的油脂、糖分、盐分的特性·····	(310)
二、在糕点中油脂、糖分、盐分的关系·····	(312)
第九节 食用油的调味性用法·····	(313)

第十五章 嗜好····· (316)

第一节 影响嗜好的因素·····	(316)
一、风土和嗜好·····	(317)
二、习惯和嗜好·····	(319)
第二节 呈味成分的含量与嗜好·····	(321)
第三节 营养和嗜好·····	(324)

第四节 偏食的危害处…………… (326)

第十六章 感 观 检 查…………… (328)

第一节 感观检查的定义…………… (328)

一、感观检查的内容…………… (328)

二、味觉检查的目的…………… (329)

第二节 味觉检查的要素…………… (331)

一、味觉检查员…………… (331)

二、味觉检查的环境…………… (332)

第三节 味觉检查的方法…………… (333)

一、检查味觉的手法…………… (333)

二、味觉检查的注意事项…………… (336)

三、味觉检查结果的解析…………… (337)

第四节 味觉检查时的注意事项…………… (352)

一、疲劳、顺应…………… (353)

二、记号效果…………… (354)

三、顺序效果…………… (354)

四、位置效果…………… (355)

第十七章 食品调味的具体实例… (357)

第一节 佃煮的调味…………… (357)

第二节 调味腌渍物的调味…………… (359)

一、市销售各种调味腌渍物品的呈味成份的定量…………… (360)

二、调味腌渍物调味液的制作方法…………… (360)

第三节 清(炖)肉汤的试作方法…………… (364)

一、市销清(炖)肉汤的分析…………… (364)

二、对清(炖)肉汤的探讨	(370)
三、清(炖)肉汤的理想配方	(372)
第四节 试作浓缩的荞麦面汤	(373)
一、荞麦面馆的荞麦面汤的研究	(373)
二、市销荞麦面清汤元素的调查	(379)
三、制作荞麦面汤的方法	(392)
四、荞麦面清汤元素配方的改良	(394)

第十八章 新产品开发和食品调味·· (396)

第一节 产品开发	(396)
第二节 开发新产品的目的	(396)
第三节 产品开发阶段	(401)
一、研制理想的新产品	(403)
二、新产品研制的顺序	(404)
第四节 新产品配方的基本组合方法	(409)
第五节 产品的多样化与单纯化	(411)
附表	(414)

第一章 味的科学

第一节 味的种类

一、食品的味

所谓味，是指食物进口后人的感觉。这种感觉表现为“可口”或“不可口”，就是味觉。

这种“可口”或“不可口”，除视觉、嗅觉、听觉、触觉和味觉外，还有人们的饮食习惯、嗜好、饥饱、心情、健康状况和气候等各种因素。

食品的味与气味密切相关。食品风味的要素，是思想、味觉和咀嚼时所感受的气味，统称为风味。食品气味能用鼻嗅到，在口内咀嚼时也可感觉到。前者称为香气，后者称为香味。

“风味”这个词有时也用于咀嚼时感到的气味，以区别于鼻腔直接感觉到的香味和气味。风味可归纳如表1-1。烹调或加工食品时，必须着重考虑到：口中感受的温度、软硬度、粘性、舌感等物理性刺激（物理味）和溶解于水中的甜味、酸味、咸味等物质刺激味觉神经的化学味、人们以舌感受的味只是狭义的味。