

食品工業

CONTENTS

1 全球掃描

經濟分析單元

4 趨勢追蹤

經濟分析單元

專題報導

9 綜論食品質地感知與量測

Overview of Food Texture Perception and Measurement

王怡晶 (I-Chin Wang)

13 食品口腔處理與質地感知

Food Oral Processing and Texture Perception

王怡晶 (I-Chin Wang)

26 食品質地與感官知覺

Food Texture and Sensory Perception

翁麗華 (Li-Hua Weng)

37 表面肌電探測儀於食品質地量測之應用

The Application of Surface Electromyographic Measurement in Food Texture

周映君 (Ying-Chun Chou)

47 食品質地與跨知覺感知之交互作用

Food Texture-related Cross Modal Interactions

李佑軒 (Yu-Hsuan Li)

59 高壓加工對食品質地的影響

Effects of High Pressure on Food Texture

王怡晶、朱中亮、黃書政 (I-Chin Wang, Chung-Liang Chu, Shu-Chen Huang)

64 烘焙食品的質地屬性

Baking Product's Texture Attributes

顏元溼 (Yuan-Ying Yen)

74 談高齡食品之質地分級與加工技術

The Study of Texture-modified Foods for Elderly People: Texture Levels and Technologies

蔡佳珉、王怡晶 (Chia-Min Tsai, I-Chin Wang)

85 CAS 專欄

王憶鎧

88 動態報導

羅瑞娟