

<<食品分析实验指导>>

图书基本信息

书名：<<食品分析实验指导>>

13位ISBN编号：9787030327925

10位ISBN编号：7030327926

出版时间：2012-1

出版时间：科学出版社

作者：李和生 主编

页数：133

字数：168000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品分析实验指导>>

### 内容概要

本书内容包括食品分析实验室的基本知识, 以及食品中的营养成分、食品添加剂、食品中的有害成分、食品中的农药残留物、食品的卫生指标、食品中的辅料等方面的测定。选编了食品分析中有代表性的实验, 强调对学生基本理论、基本知识和基本技能的训练。实验方法上既有常规的化学方法, 也加强了仪器分析方法的介绍, 强调实用性和先进性结合。同时设计了一些提高性和研究性实验, 注重对学生的知识和能力进行全面的综合培养。

本书适合高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、食品检验等相关专业的本、专科生使用, 也可作为食品检验检测等相关领域专业人员的参考书。

## <<食品分析实验指导>>

### 书籍目录

#### 前言

#### 第一章 食品分析实验室的基本知识

第一节 实验基本要求及实验室安全知识

第二节 常用试剂的配制

第三节 实验数据的处理

第四节 实验方法的评价

#### 第二章 食品中一般成分的测定

实验一 食品中水分的测定——直接干燥法

实验二 食品中水分活度的测定——扩散平衡法

实验三 食品中总灰分的测定——灼烧法

实验四 食品中粗脂肪的测定——索氏提取法

实验五 食品中粗脂肪的测定——酸水解法

实验六 食品中还原糖的测定——直接滴定法

实验七 食品中还原糖的测定——高锰酸钾滴定法

实验八 食品中蛋白质的测定——凯氏定氮法

实验九 食品中蛋白质的测定——双缩脲比色法

实验十 食品中氨基酸态氮的测定——双指示剂甲醛滴定法

实验十一 食品中氨基酸态氮的测定——电位滴定法

实验十二 食品中维生素C的测定——荧光比色法

实验十三 食品中还原型维生素C的测定——2, 6-二氯靛酚滴定法

实验十四 食品中淀粉的测定——酸水解法

实验十五 食品中纤维素的测定——酸碱洗涤法

实验十六 糖水浓度和可溶性固形物的测定——折光法

#### 第三章 食品添加剂的测定

#### 第四章 食品中矿物元素的测定

#### 第五章 食品中有害元素的测定

#### 第六章 食品中农药残留物的检测

#### 第七章 食品中辅料的测定

#### 第八章 食品卫生指标的检测

#### 第九章 提高性与研究性实验

#### 附录

#### 参考文献

<<食品分析实验指导>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>