

<<食品卫生快速检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生快速检验技术>>

13位ISBN编号：9787109127517

10位ISBN编号：7109127516

出版时间：2008-7

出版时间：侯玉泽、李松彪 中国农业出版社 (2008-07出版)

作者：侯玉泽，李松彪 著

页数：319

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>

## <<食品卫生快速检验技术>>

### 内容概要

《食品卫生快速检验技术》参考、借鉴了大量国内、外的最新相关资料、书籍、杂志，结合我国的实际及作者的长期实践经验编写而成。

《食品卫生快速检验技术》共分二十章，分别介绍了粮食、豆类、食用油脂、水果和蔬菜、肉及肉制品、乳及乳制品、干菜类、蜂蜜、鱼贝类、酒类、饮料类、糕点、调料、调味品、食品添加剂、蛋及蛋制品、小食品、食品包装材料及容器、糖果类、药材等安全卫生的快速检验、鉴别技术。

为广大消费者快速鉴别食品卫生、质量及安全提供有价值的、实用的指导和帮助。

## &lt;&lt;食品卫生快速检验技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 总论第一节 食品卫生质量概述一、食品概述二、食品卫生三、食品质量四、优质农产品五、食品安全问题第二节 食品卫生快速检验技术基础知识一、检验技术基本原则和要求二、样本采集和保存三、样本制备和前处理第三节 食品卫生快速鉴别及方法概述一、假劣食品的质量威胁人类的生命安全二、正确掌握食品质量的感官鉴别三、食品质量感官鉴别的法律依据四、凭感觉器官发现食品的轻微变化五、借助理化和微生物仪器检验食品质量感官鉴别六、食品质量感官鉴别对场所的要求七、食品质量感官鉴别的优点八、食品色泽的原理与视觉在鉴别中的意义九、食品的气味与嗅觉在鉴别中的意义十、食品的滋味与味觉在鉴别中的意义十一、食品质量感官鉴别的基本方法十二、食品质量感官鉴别的注意事项十三、食品质量感官鉴别适用的范围十四、食品质量感官鉴别应遵循的原则十五、鉴别后的食品其食用与处理原则第四节 食品掺杂、掺假、伪造概述一、食品掺杂、掺假和伪造的定义二、食品掺伪的方式三、食品掺伪规律性的特点四、食品掺伪的现场检查五、掺伪食品的产品采集和保存六、掺伪食品样品的检验程序七、食品掺伪的宏观监督管理八、食品掺伪的监督和检测九、掺伪食品的处理参考文献第二章 粮食、豆类卫生快速检验技术第一节 概述一、分类二、各类粮食卫生标准三、粮食品质指标四、有关掺伪等问题第二节 粮食、豆类卫生快速检验技术一、粮食新鲜程度检查二、劣质粮食的检验三、霉变米的快速检验四、碎米、黄粒米的快速检验五、不完善米的快速检验六、糯米中掺大米的快速检验七、发水大米的鉴别八、大米掺假的快速检验九、糯米面中掺大米面的快速检验十、各种淀粉及掺假的快速检验十一、小麦粉掺假的快速检验十二、米、面制品掺假的快速检验十三、小米、黄米加色素的快速检验十四、大豆制品中掺玉米粉的快速检验十五、用大豆与豆粕制豆腐的快速检验十六、生熟豆浆的快速检验十七、干豆腐掺色的快速检验十八、粉条掺杂的快速检验十九、伪造粉条的快速检验二十、真假藕粉的快速检验二十一、甘薯淀粉中掺入红薯干细粉的检验二十二、绿豆粉卷掺假的鉴别参考文献第三章 食用油脂卫生快速检验技术.....第四章 水果和蔬菜卫生快速检验技术第五章 肉及肉制品卫生快速检验技术第六章 乳及乳制品卫生快速检验技术第七章 干菜类卫生快速检验技术第八章 蜂蜜卫生快速检验技术第九章 鱼贝类卫生快速检验技术第十章 酒类卫生快速检验技术第十一章 饮料类卫生快速检验技术第十二章 糕点卫生快速检验技术第十三章 调料卫生快速检验技术第十四章 调味品卫生快速检验技术第十五章 食品添加剂卫生快速检验技术第十六章 蛋及蛋制品卫生快速检验技术第十七章 小食品卫生快速检验技术第十八章 食品包装材料及容器卫生快速检验技术第十九章 糖果类卫生快速检验技术第二十章 药材及其常见掺伪品的快速鉴别、检验技术

## <<食品卫生快速检验技术>>

### 编辑推荐

《食品卫生快速检验技术》由中国农业出版社出版。

<<食品卫生快速检验技术>>

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>