

<<食品营养与检测技能实训>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与检测技能实训>>

13位ISBN编号：9787122031709

10位ISBN编号：7122031705

出版时间：2008-8

出版时间：展跃平、刘靖 化学工业出版社 (2008-08出版)

作者：展跃平，刘靖 编

页数：250

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>

<<食品营养与检测技能实训>>

内容概要

《食品营养与检测技能实训》从职业教育目的出发, 结合专业培养目标及专业对应的职业岗位的实际, 介绍了食品营养与检测岗位相关知识及食品检验实践训练的具体安排与内容。

《食品营养与检测技能实训》分为五章, 包括食品检验基本技能实训、食品感官检验实训、食品理化检验技能实训、食品微生物检测实训、综合技能实训。

对每个实训项目除了介绍基本原理、试剂及溶液、主要仪器、操作步骤、数据处理外, 还对实训过程中应该注意的问题以注意事项形式加以说明。

《食品营养与检测技能实训》体现了多学科、多技术领域的交叉渗透与复合, 具有综合性、技术实践性、实用性和可操作性强的特点, 对提高学生职业技术的应用能力、职业岗位变换的适应能力具有很大的帮助。

《食品营养与检测技能实训》既可作为高职高专食品营养与检测、食品安全与检验、食品加工与检测等专业的实训教材, 又可作为食品检验行业的职业培训教材, 部分内容也可作为食品检验的初级、中级、高级工实操考核的依据, 也可供食品检验工作者参考。

<<食品营养与检测技能实训>>

书籍目录

第一章 食品检验基本技能实训实训1-1 玻璃器皿准备实训1-2 容量器皿的使用实训1-3 滴定管的使用实训1-4 分析天平的使用实训1-5 标准溶液的配制与标定实训1-6 微生物检验常用仪器使用实训1-7 显微镜的使用与微生物形态观察实训1-8 微生物制片与染色技术实训1-9 检验用培养基的配制实训1-10 酵母菌大小测定及计数第二章 食品感官检验实训实训2-1 基本味觉训练实训2-2 嗅觉训练实训2-3 风味感觉训练实训2-4 其他感觉训练实训2-5 基本味觉的味阈测定实训2-6 差别试验第三章 食品理化检验技能实训实训3-1 食品中水分含量检测实训3-2 食品中水分活度的检测实训3-3 食品中总灰分的检测实训3-4 食品中蛋白质含量检测(凯氏定氮法)实训3-5 食品中氨基酸含量测定(电位滴定法)实训3-6 食品中脂肪含量测定实训3-7 食品中还原糖含量检测实训3-8 食品中总糖含量的测定(蒽酮比色法)实训3-9 食品中淀粉含量检测(酸水解法)实训3-10 食品中不溶性膳食纤维的检测实训3-11 食品中总酸度检测(滴定法)实训3-12 食品中胡萝卜素含量的检测实训3-13 食品中维生素C含量检测实训3-14 食品中钙含量的检测实训3-15 水硬度的检测实训3-16 食品中镁含量检测(火焰原子吸收光谱法)实训3-17 食品中磷含量的检测实训3-18 食品中铁含量的检测实训3-19 食品中锌含量的检测实训3-20 食品中锡含量的检测实训3-21 食品中铜含量的检测实训3-22 食品中铅含量的检测实训3-23 食品中汞含量的检测实训3-24 食品中砷含量的检测实训3-25 食品中镉含量的检测实训3-26 食品中铝含量的检测实训3-27 食品中氟含量的检测实训3-28 食品中碘含量的检测实训3-29 食品中食盐含量的检测实训3-30 饮料中二氧化碳的检测实训3-31 食品中苯甲酸、山梨酸及其盐类的检测实训3-32 食品中BHA、BHT、PG的检测实训3-33 粮油及其制品中过氧化苯甲酰的检测实训3-34 食品中二氧化硫及亚硫酸盐的检测实训3-35 食品中亚硝酸盐、硝酸盐的检测实训3-36 食品中糖精(糖精钠)的测定实训3-37 食品中甜蜜素的检测实训3-38 食品中合成色素的检测实训3-39 食品中磷酸盐类的检测实训3-40 食品中抗生素残留的检测实训3-41 食品中激素的检测实训3-42 畜禽肉中盐酸克仑特罗的检测实训3-43 食品中苏丹红染料的检测实训3-44 水产品中孔雀石绿的检测实训3-45 植物源食品中甲醛的检测实训3-46 水产品中甲醛的检测实训3-47 食品包装材料中甲醛的检测实训3-48 食品中次硫酸氢钠甲醛含量的检测实训3-49 食品中黄曲霉毒素(AFT)的检测实训3-50 食品中有机氯农药残留检测实训3-51 食品中有机磷农药残留检测实训3-52 白酒中氰化物含量检测第四章 食品微生物检测实训实训4-1 食品中菌落总数的检测实训4-2 食品中大肠菌群的检测实训4-3 罐头食品商业无菌的检测实训4-4 食品中沙门菌的检测实训4-5 食品中志贺菌的检测实训4-6 食品中金黄色葡萄球菌的检测实训4-7 食品中溶血性链球菌的检测实训4-8 食品中肉毒梭菌及肉毒毒素的检测实训4-9 食品中李斯特菌的检测第五章 综合技能实训实训5-1 粮油的检测实训5-2 糖果及糕点的检测实训5-3 白酒的检测实训5-4 葡萄酒的检测实训5-5 啤酒的检测实训5-6 饮料的检测实训5-7 罐头食品的检测实训5-8 酱醋类制品的检测实训5-9 原料乳的检测实训5-10 乳制品的检测实训5-11 蛋与蛋制品的检测实训5-12 茶及其制品的检测附录附录1 常用酸碱指示剂附录2 混合酸碱指示剂附录3 普通酸碱溶液的配制附录4 容量分析基准物质的干燥条件附录5 化学试剂——滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备参考文献

<<食品营养与检测技能实训>>

章节摘录

第一章 食品检验基本技能实训实礪1-1 玻璃器皿准备一、实训材料 常用各种玻璃器皿及常用设备（如培养箱、干热灭菌箱、滤菌器和湿热灭菌器等）。

常用清洗工具，各种洗涤剂、去污粉和肥皂。

包扎用纱布、棉花及棉线等。

二、实训操作1. 铬酸洗液的配制铬酸洗液是实验室中最常用的玻璃仪器洗涤剂。

铬酸洗液配制方法是：取100mL工业硫酸置于烧杯中，小心加热，而后缓慢加入59重铬酸钾粉末，边搅拌边加入，待重铬酸钾完全溶解后冷却至室温备用。

或是称取59重铬酸钾粉末，置于250mL烧杯中，加水5mL，并尽量使其溶解，而后缓慢地加入100mL浓硫酸，边搅拌边加入，冷却至室温备用。

通常情况下，铬酸洗液可以反复使用，而且主要以去除应用常规方法很难去除的污垢为目的。

为了确保洗涤效果，使用时应当注意如下事项：使用前必须先将待洗涤的玻璃器皿用清水清洗干净，去除肥皂液、去污粉或各种废液，而后再使用洗涤剂清洗玻璃器皿；如果仪器上粘有凡士林等应当先用软纸擦拭，再用乙醇、乙醚等有机溶剂擦净，最后再使用洗涤剂；使用时应当尽量避免稀释，如果需要加快洗涤速度，可以将洗涤剂加热至40 - 50 ；将待洗涤玻璃器皿先按有否油污或洗涤难易等进行分类，而后分别进行洗涤。

2. 玻璃器皿的清洗实验室所用玻璃仪器应当保持清洁，否则会造成实验结果较大的误差，甚至导致实验失败。

因此，玻璃仪器的洗涤清洁工作十分重要。

经过洗涤后的玻璃器皿，不应在器壁上挂有水珠。

（1）初用玻璃器皿的清洗（新购入的玻璃器皿常附着一些碱性杂质）先用肥皂水或去污粉洗刷干净，然后浸泡在质量分数为1% - 2%的盐酸溶液中过夜；次日用自来水冲洗，最后用蒸馏水冲洗2 - 3遍。

洗涤至器壁上不挂有水珠后于100 - 130 烘箱中烘干备用。

（2）使用过的玻璃器皿的清洗 试管、烧杯、锥形瓶以及量筒清洗 先用自来水刷洗干净，而后用肥皂水或去污粉洗刷，自来水冲洗，最后用蒸馏水冲洗2 ~ 3遍。

洗涤至器壁上不挂有水珠后于100 - 130 烘箱中烘干备用。

<<食品营养与检测技能实训>>

编辑推荐

《食品营养与检测技能实训》：高职高专“十一五”规划教材。

<<食品营养与检测技能实训>>

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>