第一图书网, tushu007.com

<<粮油食品检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品检验>>

13位ISBN编号：9787122044976

10位ISBN编号：7122044971

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业出版社

作者：马涛 编

页数：309

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

内容概要

《粮油食品检验》主要介绍了粮油食品的样品处理、感官分析、食用和加工品质检验、理化检验、卫生检验以及储藏期间的品质检验。
对一些仪器的操作方法、检验过程应注意的问题进行了详细的解释和说明，便于读者理解。
《粮油食品检验》可供粮油食品检验的专业技术人员使用，也可作为食品科学与工程相关专业的教材或参考书。

<<粮油食品检验>>

书籍目录

第一章　粮油食品样品第一节　样品的重要意义与分类一、正确取样的意义二、样品的分类第二节　粮食、油料的扦样一、扦样器具二、检验单位及代表数量三、扦样方法四、扦样时应注意事项第三节　油脂的扦样一、扦样器具二、扦样方法第四节　样品的分样与保管一、粮食和油料的分样二、油脂的分样三、粉、块状饼粕的分样四、样品的保管第二章　粮油感官鉴定第一节　概述一、感官鉴定的概念二、粮油感官鉴定常用术语及其含义第二节　粮食油脂感官检验一、粮食、油料感官检验指标二、植物油感官检验指标第三节　粮油食品感官鉴定方法一、感官鉴定基本方法二、粮油食品感官鉴定注意事项第三章　粮食、油料物理检验第一节　粮食、油料主要物理指标检验一、色泽二、类型及互混检验三、杂质、不完善粒和纯粮率四、容重五、相对密度的测定六、千粒质量的测定第二节　稻谷物理品质检验和米类加工品质检验一、出糙率检验二、整精米率检验三、黄粒米及裂纹粒检验四、角质率五、稻谷垩白粒率、垩白度、粒形长宽比六、米类加工精度检验七、大米加工精度检验八、小米和高粱米加工精度检验第三节　稻米食用品质检验一、概述二、大米的蒸煮特性三、大米蒸煮品质评定四、米饭的质构及测定五、大米的胶稠度检验六、大米碱消度的测定七、大米的糊化特性（黏度）八、直链淀粉含量测定第四节　小麦粉加工品质检验和粉类检验一、小麦粉加工精度检验二、小麦粉粗细度检验三、小麦粉含砂量测定四、小麦粉磁性金属测定五、小麦粉面筋第五节　面团性质检验一、小麦粉吸水量和面团揉和性能测定二、利用评价值决定小麦搭配比例的方法三、小麦粉的降落值四、小麦粉的沉降值五、面团拉伸性测定六、小麦粉糊化特性的测定第六节　烘焙品质检验一、全麦粉发酵时间检验二、面包烘焙试验——直接发酵法三、面包烘焙试验——中种发酵法四、自然发酵饼干的小麦粉烘焙品质试验五、蛋糕用粉烘焙品质试验第四章　粮食油料化学检验第五章　植物油脂理化检验第六章　粮油食品卫生检验第七章　粮油储藏品质检验参考文献

章节摘录

第一章　粮油食品样品　　第一节　样品的重要意义与分类　　一、正确取样的意义　　粮油泛指原粮、成品粮、油料、油脂、薯类、饲料用粮及粮油制品的统称（包括再制品和副产品）。

从一批受检粮油中，按规定扦取一定数量具有代表性的部分，称为粮油样品，简称样品。

粮油样品是粮油检验工作的对象，是一批粮油的代表，其检验结果是决定一批粮油质量的主要依据。

从一批受检的粮油及其加工成品、半成品和副产品中，按规定采取少量具有代表性的样品，供分析、检验用，称为取样。

在进行粮油食品品质检验过程中，首先是对所取样品进行分析、检验。

再根据受检样品分析检验结果，确定出该批粮油食品的质量。

因此，样品必须具有代表性，能反映出该批受检粮油食品质量的真实性。

对不具有代表性的样品，检验员有权拒绝检验并要求重新扦样。

要使样品具有代表性，取样前应了解受检粮油食品的来源、批次组成以及加工、贮存和运输等情况，然后按照操作程序采取具有代表性的样品。

还必须按《粮食、油料及植物油脂检验》国家标准规定扦样、分样和制样，同时对扦取的样品必须进行登记，妥善保管，防止丢失、混淆、污染或变质，否则也将失去检验的意义。

二、样品的分类　　1.按照扦样、分样和检验过程分类　　按照扦样、分样和检验过程，将粮油食品样品分为原始样品、平均样品和试验样品三类。

（1）原始样品 从一批受检的粮油食品中最初采取的样品，称为原始样品或称总样品。

原始样品的数量，是根据一批粮油食品的数量和质量检验的要求而定的。

粮食、油料的原始样品一般不少于2kg，油脂的原始样品不少于1kg，零星收付的粮、油样品可酌情减少。

油料饼粕的总样品、粉状、块状饼粕基本批≤100t时，为2～10kg，100t

第一图书网, tushu007.com

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