第一图书网, tushu007.com

<<食品分析实验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析实验>>

13位ISBN编号：9787122095701

10位ISBN编号：7122095703

出版时间：2011-2

出版时间：张水华、 王启军 化学工业出版社 (2011-02出版)

作者：王启军，戚穗坚，吴晓萍 编

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

本教材的许多内容是长期教学实践经验的总结、教材中大量引用了最新国家标准中的检测方法，有较强的实用性和先进性。
本实验教材中既有经典、实用的常规实验方法，也有较先进的仪器分析方法。
具体内容包括食品分析实验的基本知识，食品分析中的物理检验法，食品中一般成份含量的测定，食品添加剂含量的检测，食品中有害物质含量的检测，保健食品中功能成分的检测，掺伪食品的检测以及综合训练实验等。
本教材可供高等学校轻工食品类，食品质量与安全，商品检验，农副产品加工，粮油加工等专业或专业方向作为《食品分析》课程的配套教材，也可供食品卫生检验、食品质量监督以及各类食品企业等单位的有关技术人员参考。

<<食品分析实验>>

书籍目录

第一章 食品分析实验的基本知识第一节 食品分析实验室的基本要求第二节 实验室安全及防护知识第三节 常用试剂配制与标定第二章 食品分析中的物理检验法实验一 液态食品相对密度的测定实验二 折光法在食品分析中的应用实验三 旋光法在食品分析中的应用实验四 旋转黏度计法测定液态食品的黏度第三章 食品中一般成分含量的测定实验一 食品中水分活度值的测定实验二 食品中总灰分含量的测定实验三 食品中总酸的测定实验四 食品中氨基酸总量测定实验五 索氏抽提法测定大豆粗脂肪含量实验六 直接滴定法测定食品中还原糖含量实验七 凯氏定氮法测定食品中蛋白质含量实验八 食品中维生素C含量的测定实验九 纸色谱法测定食品中胡萝卜素含量第四章 食品添加剂含量的检测实验一 薄层色谱法半定量测量糖精钠含量实验二 气相色谱法测定苯甲酸、山梨酸含量实验三 硝酸盐、亚硝酸盐含量的检测实验四 食品中合成色素的测定实验五 亚硫酸盐及SO含量的检测实验六气相色谱法检测抗氧化剂BHA、BHT的含量第五章 食品中有害物质含量的检测实验一 食品中有机磷农药残留量的检测实验二 酶联免疫吸附法检测对虾中的氯霉素残留实验三 酶联免疫吸附法检测鲜河豚鱼中的河豚毒素实验四 石墨炉原子吸收光谱法测定食品中限量元素镉实验五 肉制品中苯并[a]芘的测定方法实验六 食品中丙烯酰胺的检测实验七 反式脂肪酸的检测实验八 水产品中组胺的检测实验九 挥发性盐基氮的检测实验十 分子水平检测食品中的病原微生物实验十一 食品塑料包装材料中氯乙烯单体的检测实验十二 水发食品中甲醛含量检测实验十三 奶制品中三聚氰胺的检测实验十四 食品中苏丹红染料的测定实验十五 面粉中吊白块的检测实验十六 食品中放射性物质的检测实验十七 转基因大豆的测定第六章 保健食品中功能成分的检测实验一 大豆寡肽的含量测定实验二 赖氨酸的测定实验三 牛磺酸的检测实验四 大豆低聚糖中水苏糖和棉子糖的检测实验五 海水鱼中功能性油脂成分EPA和DHA的检测实验六 食品中大豆异黄酮的检测实验七 双歧杆菌活菌数目的检测第七章 掺伪食品的检测实验一 奶粉掺伪的检测实验二 蜂蜜中掺假的检测实验三 油脂掺伪的检测第八章 综合训练实验实验一 食用植物油品质检验实验二 麦芽质量指标的测定实验三 牛乳的品质测定参考文献

章节摘录

版权页：插图：1.易燃、易爆危险实验室内往往存有易燃和易爆化学危险品、高压气体钢瓶、低温液化气瓶等，另外，实验室还经常进行高压灭菌、蒸馏、浓缩等操作，如果没有遵守安全操作规定或是操作不当，则有可能导致安全事故发生。
2.有毒气体危险在食品分析实验中，经常使用到各种有机溶剂，有些试剂是具有挥发性的有毒、有害试剂，另外，实验过程中也可能产生有毒气体和腐蚀性气体，如不注意，均可能引起中毒。
3.机械伤害危险分析实验中经常涉及安装玻璃仪器、连接管道、接触运转中的设备等因素，操作者疏忽大意或思想不集中是导致事故发生的主要原因。
4.触电危险实验室经常接触电气设备，必须时刻注意用电安全。
5.其他危险涉及放射性、微波辐射、电磁、电场的工作场所应有适当的防护措施，以防止对人造成伤害或污染环境。
二、实验室通用安全守则为保障实验室人身及设备仪器安全，遵守下列安全守则是必要的。
1.实验室人员必须熟悉仪器、设备的性能和使用方法，按规定要求进行操作。
2.凡进行有危险性的实验，实验人员应先检查防护措施，确证防护妥当后，才可进行操作。
实验过程中操作人员不得擅自离开，实验完成后立即做好清理工作，并作出记录。
3.凡涉及有毒或有刺激性气体发生的实验，均应在通风橱内进行，并做好个人防护，不得把头部伸进通风橱内。

编辑推荐

《食品分析实验(第2版)》：普通高等教育“十二五”规划教材·教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材·食品科技系列

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