

<<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>

## <<食品分析实验>>

### 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。

## &lt;&lt;食品分析实验&gt;&gt;

## 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<sub>2</sub>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

## &lt;&lt;食品分析实验&gt;&gt;

## 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。

<<食品分析实验>>

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

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>