第一图书网, tushu007.com

<<食品分析技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分析技术>>

13位ISBN编号：9787501931460

10位ISBN编号：7501931461

出版时间：2001-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张意静

页数：776

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

为适应高等职业教育的培养目标和要求，本教材从内容到编排方式都突出了其实际应用及技能培养的目的。
全书包括第一篇食品的感官检验技术、第二篇食品的理化检验技术，第三篇食品的微生物检验技术。
在理化检验部分除常规检验项目外，根据食品工业发展的需要编入了保健食品中功能性成分的检测，以及食品包装材料的检测，而且分别编入了相关的实验。
各院校在使用本教材时，可根据本地区人才培养的要求，确定内容的取舍。

<<食品分析技术>>

书籍目录

绪论第一篇 食品的感官检验技术第一章 感官检验概论第二章 感觉第三章 食品的感官评价第四章 食品感官检验常用的方法……第二篇 食品理化检验技术第一章 食品理化检验的基本程序第二章 食品的物理检验法第三章 食品一般成分的检验第四章 食品添加剂的检测……第三篇 食品微生物检验技术第一章 绪论第二章 细菌形态学检验技术第三章 细菌生理学检查法第四章 食品卫生细菌学一般检验技术……附录一 常用培养基的制备附录二 食品中微生物限量国家标准附表参考文献

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