

图书基本信息

书名：<<现代仪器分析技术及其在食品中的应用>>

13位ISBN编号：9787501946112

10位ISBN编号：7501946116

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：贾春晓

页数：397

字数：588000

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

现代食品的显著特点是食品的营养化、功能化、方便化，并保证食品质量与安全，这就要求食品加工从原理的选择、加工过程到最终产品及保藏整个链条中对食品的成分及成分的变化有全面的把握和认识。

传统的分析手段和分析方法尽管能从宏观上了解和掌握成分及其变化，但已不能完全适应现代食品加工业的要求，现代仪器分析技术已经成为食品分析中不可缺少的重要分析手段。

本书是郑州轻工业学院有关食品科学与工程专业的专业教师在多年教学和科研实践的基础上编写而成的。

主要介绍食品中有效成分的现代分离技术和各种现代仪器分析技术的方法原理、分析仪器的结构和应用，包括原子吸收光谱、分子吸收光谱、色谱、质谱、核磁共振波谱以及气相色谱—红外光谱联用、气相色谱—质谱联用、液相色谱—质谱联用等；针对各种测试技术，介绍了它们在食品、烟草、生化、香精香料等领域中的大量应用实例，具有鲜明的特征和实用性。

本书主要作为大专院校食品科学与工程、生物工程、应用化学专业本科生及研究生的教材，也可供有关生产、科研单位的分析工作人员参考阅读。

本书分八章，每一章的编写次序都是在介绍分析技术原理的基础上，介绍仪器的工作原理的基本结构，接着重点介绍分析技术和分析方法，最后介绍分析技术在食品分析中的应用实例，并且每章都附有思考题。

## 书籍目录

第一章 食品现代分离技术概要 第一节 超临界流体萃取 第二节 顶空分析 第三节 膜分离技术 第四节 固相微萃取技术 第五节 分子蒸馏 习题 参考文献第二章 紫外-可见分子吸收光谱法 第一节 概述 第二节 吸收物质及其紫外-可见吸收光谱 第三节 光吸收定律 第四节 紫外-可见分光光度计 第五节 分析条件的选择 第六节 光度分析法的误差 第七节 紫外-可见分子吸收光谱法的应用 第八节 紫外-可见分光光度法在食品检测中的应用 习题 参考文献第三章 红外吸收光谱法 第一节 概述 第二节 基本原理 第三节 基团频率 第四节 有机化合物的红外特征吸收 第五节 红外光谱仪 第六节 红外光谱实验技术 第七节 红外吸收光谱在食品检测中的应用 习题 参考文献第四章 原子吸收光谱法 第一节 概述 第二节 基本原理 第三节 原子吸收分光光度计 第四节 干扰及其抑制方法 第五节 原子吸收分析实验技术 第六节 原子荧光光谱法 第七节 原子吸收与原子荧光光谱分析在食品工业中的应用 习题 参考文献第五章 气相色谱法 第一节 概述 第二节 气相色谱分析理论基础 第三节 气相色谱固定相及其选择 第四节 色谱分离条件的选择 第五节 气相色谱检测器 第六节 气相色谱定性、定量分析方法 第七节 毛细管柱气相色谱法 第八节 气相色谱新技术简介 第九节 气相色谱法的应用实例 习题 参考文献第六章 高效液相色谱法 第一节 概述 第二节 高效液相色谱的理论基础 第三节 高效液相色谱法的主要类型及其分离原理 第四节 高效液相色谱法固定相 第五节 高效液相色谱法流动相 第六节 高效液相色谱仪 第七节 制备液相色谱 第八节 毛细管电泳 第九节 高效液相色谱法在食品检测中的应用 .....第七章 质谱法第八章 核磁共振波谱法

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>