

<<食品添加剂分析方法>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂分析方法>>

13位ISBN编号：9787501957354

10位ISBN编号：7501957355

出版时间：2007-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：伍德

页数：169

字数：265000

译者：王夏刚

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>

<<食品添加剂分析方法>>

内容概要

为了使国内相关专业人员了解国际上食品添加剂检测的动态，中国轻工业出版社将此书介绍给国内的食物技术人员。

全书共分二十六章，所分析的食品添加剂种类涵盖了我国主要使用的食品添加剂。

所介绍的分析技术包括样品前处理技术、样品制备的基本要求、萃取技术等；分析技术中包括传统的化学分析和现代的分析手段，如气相色谱、高效液相色谱、气相色谱-质谱联用、液相色谱-质谱联用、离子色谱、毛细管电泳、极谱分析等；每一项分析技术后都有协作试验的统计结果和分析技术的特性，其分析内容完整系统。

本书可供食品生产质量控制、食品质量检验、检疫、安全卫生监督人员使用，也可作为与食品行业相关的科研院所工作者、大专院校师生等参考用书。

<<食品添加剂分析方法>>

作者简介

作者：(英)伍德 等 译者：王夏刚

<<食品添加剂分析方法>>

书籍目录

1 E110：日落黄 1.1 简介 1.2 分析方法 1.3 建议 1.4 附录 1.5 参考文献2 E122：偶氮玉红(酸性红) 2.1 简介 2.2 分析方法 2.3 建议 2.4 附录 2.5 参考文献3 E141：叶绿素和叶绿(素)酸铜络合物 3.1 简介 3.2 分析方法 3.3 建议 3.4 参考文献4 E150c：焦糖 4.1 简介 4.2 分析方法 4.3 建议 4.4 参考文献5 E160b：胭脂树橙 5.1 简介 5.2 分析方法 5.3 建议 5.4 参考文献6 E200—3：山梨酸及其盐类 6.1 简介 6.2 分析方法 6.3 建议 6.4 附录 6.5 参考文献7 E210—13.苯甲酸 7.1 简介 7.2 分析方法 7.3 建议 7.4 附录 7.5 参考文献8 E220—8：亚硫酸盐 8.1 简介 8.2 分析方法 8.3 建议 8.4 附录 8.5 参考文献9 E249—50：亚硝酸盐 9.1 简介 9.2 分析方法 9.3 建议 9.4 附录1：方法介绍(肉类-DDENVI2014) 9.5 附录2：方法介绍(牛奶和奶制品-BSENISO14673) 9.6 参考文献10 E297：延胡索酸及其盐类 10.1 简介 10.2 分析方法 10.3 建议 10.4 附录 10.5 参考文献11 E310—12：没食子酸酯 11.1 简介 11.2 分析方法 11.3 建议 11.4 附录 11.5 参考文献12 E320：叔丁基羟基茴香醚(BHA) 12.1 简介 12.2 分析方法 12.3 建议 12.4 附录 12.5 参考文献13 E334—7, E354：L-酒石酸及其盐类 13.1 简介 13.2 分析方法 13.3 建议 13.4 附录 13.5 参考文献14 E355-7, E359：己二酸及其盐类 14.1 简介 14.2 分析方法 14.3 建议 14.4 附录1：分析方法介绍(橙汁的GC-FID分析方法) 14.5 附录2：分析方法介绍(淀粉的分析) 14.6 参考文献15 E405, E477：丙二醇(1, 2-丙二醇, PG) 15.1 简介 15.2 分析方法 15.3 建议 15.4 参考文献16 E416：刺梧桐胶 16.1 简介 16.2 分析方法 16.3 建议 16.4 参考文献17 E432—6：聚山梨酸酯 17.1 简介 17.2 分析方法 17.3 建议 17.4 参考文献18 E442：磷脂酸铵盐(YN) 18.1 简介 18.2 分析方法 18.3 建议 18.4 参考文献19 E444：乙酸异丁酸蔗糖酯 19.1 简介 19.2 分析方法 19.3 建议 19.4 附录 19.5 参考文献20 E472e：单 / 双乙酰酒石酸单 / 双脂肪酸甘油酯 20.1 简介 20.2 分析方法 20.3 建议 20.4 参考文献21 E476：交酯化蓖麻酸聚甘油酯 21.1 简介 21.2 分析方法 21.3 建议 21.4 参考文献22 E481-2：硬脂酰乳酸盐 22.1 简介 22.2 分析方法 22.3 建议 22.4 参考文献23 E483：硬脂酰酒石酸酯 23.1 简介 23.2 分析方法 23.3 建议24 E491-2, E493-4, E495：山梨醇酯 24.1 简介 24.2 分析方法 24.3 建议 24.4 参考文献25 E520-3, E541, E554-9, E573：铝 25.1 简介 25.2 分析方法 25.3 建议 25.4 参考文献26 E954：糖精钠 26.1 简介 26.2 分析方法 26.3 建议 26.4 附录 26.5 参考文献

<<食品添加剂分析方法>>

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>