

<<食品质量与安全实验>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全实验>>

13位ISBN编号：9787501969654

10位ISBN编号：7501969655

出版时间：2009-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王双飞 主编，文良娟 等编著

页数：150

字数：262000

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>

<<食品质量与安全实验>>

内容概要

根据世界卫生组织的定义，食品安全为“对食品按其原定用途进行制作、食用时不会使消费者健康受到损害的一种担保”。

食品安全是和经济发展相一致的，且离不开科技水平的发展。

食品安全技术也是随着食品产业的发展而发展的。

食品安全技术的应用首先体现在检测技术上。

检测是保证食品安全最为基础的手段。

在食品的不安全因素无法检出的情况下，安全是无法保证的。

如果没有检测技术，就无法知道一种食品是否存在不安全因素及不安全的程度，更无法加以防范。

在食品安全检测技术的基础上开展的食品安全风险评估，并在风险评估之上建立食品安全标准，以食品标准为规范，管理食品的生产流通环节，是确保食品安全的必然趋势。

为此，本书从实验技术的角度介绍了实验方法，以及各类食品的营养指标、安全性指标的分析检测方法，旨在提高食品质量与安全专业学生的检测分析技术水平。

本书可作为高等院校、职业院校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业学生的实验参考用书。

<<食品质量与安全实验>>

书籍目录

第一章 实验室必备知识 第一节 实验室应遵守的基本规则 第二节 常用试剂的配制 第三节 玻璃仪器的洗涤及各种洗液的配制法 第四节 实验室安全 一、实验室基本安全知识 二、实验药品安全 三、实验室压缩气体钢瓶的安全使用 四、实验室急救 五、实验室灭火法 第五节 实验方法的选择与数据处理 一、实验方法的评价 二、实验结果的检验 三、实验数据的处理 四、测定结果的校正 五、分析数据的质量 第六节 实验结果的报告 一、记录的规范性、完整性 二、实验结果 第七节 研究性综合实验的设计 第二章 食品营养成分的测定 实验一 食品中的水分及水分活度测定 实验二 阿贝折光仪测定食品的可溶性固形物 实验三 水果中有效酸度的测定 实验四 食品中蛋白质的测定 实验五 碱性乙醚提取法测定脂肪 实验六 食品中还原糖的测定 实验七 食品中蔗糖的测定 实验八 食品中总糖的测定 实验九 酶法水解测定食品中的淀粉 实验十 果蔬酶促褐变和非酶促褐变反应 实验十一 果胶的提取与功能特性 实验十二 果蔬中VC在加工过程中的变化 实验十三 二乙胺基二硫代甲酸钠法测定饮料中铜含量 实验十四 离子色谱测定饮用水中的无机酸离子 第三章 食品添加剂的测定 实验一 食品中环己基氨基磺酸钠的测定 实验二 食品中糖精钠的测定 实验三 食品中山梨酸、苯甲酸的测定 实验四 薄层色谱法测定食品中的山梨酸、苯甲酸 实验五 盐酸萘乙二胺法测定食品中的亚硝酸盐 实验六 食品中亚硫酸盐的测定 实验七 薄层色谱法测定食用合成色素 第四章 食品中有毒有害物质的测定 实验一 石墨炉原子吸收光谱法测定食品中的铅 实验二 硫脲比色法测定食品中的铅 实验三 冷原子吸收光谱法测定食品中的总汞 实验四 双硫脲比色法测定食品中的总汞 实验五 食品中总砷的测定 实验六 苯酚酮比色法测定食品中的锡 实验七 石墨炉原子吸收光谱法测定食品中的镉 实验八 比色法测定食品中的镉 实验九 食品中组胺含量的测定 实验十 马铃薯中龙葵碱的测定 实验十一 食品中苯并(n)芘的测定 实验十二 海产食品中多氯联苯的测定 实验十三 免疫亲和柱-荧光分光光度法测定黄曲霉毒素 实验十四 酶联免疫吸附法(ELISA)测定黄曲霉毒素B₁ 第五章 食品腐败、变质的测定 实验一 油脂中酸价的测定 实验二 油脂中过氧化值的测定 实验三 油脂中羰基价的测定 实验四 半微量定氮法测定挥发性盐基氮 实验五 微量扩散法测定挥发性盐基氮 实验六 柱层析法测定食用植物油煎炸过程中的极性组分(PC) 第六章 食品中农药残留的检验 实验一 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定 实验二 水果、蔬菜、谷物中有机磷农药的测定 实验三 气相色谱检测法检测水果、蔬菜、谷物中拟除虫菊酯类农药 第七章 动物性食品中抗生素及兽药残留与检测 实验一 TTC法检验鲜乳中抗生素残留量 实验二 肉中四环素族药物残留量的测定 实验三 水产品中氯霉素残留量的测定 实验四 动物源食品中瘦肉精含量的测定 实验五 动物源食品中激素残留量的测定 第八章 食品掺伪的检验 附表1 附表2

<<食品质量与安全实验>>

章节摘录

第一章 实验室必备知识 第一节 实验室应遵守的基本规则 1.挪动干净玻璃仪器时，勿使手指接触仪器内部。

2.量瓶是量器，不要用量瓶作盛器。

带有磨口玻璃塞的量瓶等仪器的塞子，不要盖错。

带玻璃塞的仪器和玻璃瓶等，如果暂时不使用，要用纸条把瓶塞和瓶口隔开。

3.洗净的仪器要放在架上或干净纱布上晾干，不能用抹布擦拭，更不能用抹布擦拭仪器内壁。

4.除微生物实验操作要求外，不要用棉花代替橡皮塞或木塞堵瓶口或试管口。

5.不要用纸片覆盖烧杯和锥形瓶等。

6.不要用滤纸称量药品，更不能用滤纸作记录。

7.不要用石蜡封闭精细药品的瓶口，以免掺混。

8.标签纸的大小应与容器相称，或用大小相当的白纸，绝对不能用滤纸。

标签上要写明物质的名称、规格和浓度、配制的日期及配制人。

标签应贴在试剂瓶或烧杯的2/3处，试管等细长形容器则贴在上部。

9.使用铅笔写标记时，要在玻璃仪器的磨砂玻璃处。

如用玻璃蜡笔或水不溶性油漆笔，则写在玻璃容器的光滑面上。

10.取用试剂和标准溶液后，需立即将瓶塞严，放回原处。

取出的试剂和标准溶液，如未用尽，切勿倒回瓶内，以免带入杂质。

11.凡是产生烟雾、有毒气体和有臭味气体的实验，均应在通风橱内进行。

橱门应紧闭，非必要时不能打开。

12.使用贵重仪器如分析天平、比色计、分光光度计、酸度计、冰冻离心机、层析设备等，应十分重视，加倍爱护。

使用前，应熟知使用方法。

若有问题，随时请指导实验的教师解答。

使用时，要严格遵守操作规程。

发生故障时，应立即关闭仪器，并告知管理人员，不得擅自拆修。

13.一般容量仪器的容积都是在20℃下校准的。

使用时如温度差异在5℃以内，容积改变不大，可以忽略不计。

<<食品质量与安全实验>>

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>