

<<食品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检验技术>>

13位ISBN编号：9787502572037

10位ISBN编号：7502572031

出版时间：2005-8

出版时间：化学工业出版社

作者：穆华荣

页数：344

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>

## <<食品检验技术>>

### 内容概要

国家职业资格证书制度是劳动力市场建设和发展的重要环节，是中国劳动人事管理的重要手段。职业技能培训作为职业技能鉴定的基础，就显得尤为重要。

《高等职业化学检验技能操作与实训：食品检验技术》共分八章，包括食品物理常数的测定、食品检样的采集和预处理、食品一般成分的检验、食品添加剂的检验、食品中微量元素的检验、食品中农药及药物（兽药）残留的检验、食品中毒素（天然毒素）和激素的检验、食品中食品卫生微生物的测定。

书中所选技能训练的内容具体、实用、操作性强，并列有职业技能鉴定表。

《高等职业化学检验技能操作与实训：食品检验技术》为化学检验职业技能（中级、高级）培训教材；也可作为高职高专食品检验、工业分析等专业类教材；同时也可供从事相关产品生产、经销、质检、分析的人员参考使用。

## 书籍目录

第一章 食品物理常数的测定第一节 密度的测定一、意义二、液态食品相对密度的测定方法第二节 折射率的测定一、意义二、折射仪的使用方法第三节 旋光度的测定一、意义二、旋光计的结构及原理第四节 黏度的测定一、绝对黏度二、运动黏度三、条件黏度四、相对黏度第五节 色度的测定一、铂-钴色度标准法二、加德纳色度标准法第六节 浊度的测定练习题第二章 食品检样的采集和预处理第一节 食品样品的采集和制备一、样品的采集二、样品的制备第二节 样品的预处理一、有机物破坏法二、溶剂提取法三、蒸馏法四、色层分离法五、化学分离法六、浓缩法练习题第三章 食品一般成分的检验第一节 水分的测定一、概述二、水分的测定三、食品中水分活度值的测定第二节 灰分的测定一、概述二、总灰分的测定三、水溶性灰分和水不溶性灰分的测定四、酸不溶性灰分的测定第三节 酸度的测定一、概述二、总酸度的测定(滴定法)三、挥发酸的测定四、有效酸度(pH)的测定第四节 脂类的测定一、概述二、索氏提取法三、酸水解法四、罗紫-歌特里(Rose-Gottlieb)法五、巴布科克法六、三氯甲烷-甲醇提取法七、牛乳脂肪测定仪简介第五节 碳水化合物的测定一、概述二、还原糖的测定三、蔗糖的测定四、总糖的测定五、淀粉测定六、纤维的测定七、果胶物质的测定第六节 蛋白质及氨基酸的测定一、概述二、蛋白质的测定三、氨基酸态氮的测定第七节 维生素的测定一、概述二、脂溶性维生素的测定三、水溶性维生素的测定技能训练技能训练(一)午餐肉中脂肪含量的测定技能训练(二)面粉中淀粉含量的测定技能训练(三)食品中维生素A和维生素E含量的测定练习题第四章 食品添加剂的检验第一节 概述第二节 甜味剂的测定一、概述二、糖精钠的测定三、甜蜜素的测定第三节 防腐剂的测定一、概述二、苯甲酸的测定三、山梨酸(钾)的测定第四节 护色剂的测定一、概述二、亚硝酸盐的测定--盐酸萘乙二胺法(格里斯试剂比色法)三、硝酸盐的测定--镉柱法第五节 漂白剂的测定一、概述二、亚硫酸盐(二氧化硫)的测定第六节 着色剂的测定一、概述二、食用合成着色剂的测定第七节 抗氧化剂的测定一、概述二、叔丁基羟基茴香醚(BHA)和, ?叔丁基对甲酚(BHT)的测定三、没食子酸丙酯(PG)的测定--分光光度法技能训练技能训练(一)香肠中亚硝酸盐含量的测定技能训练(二)果汁饮料中人工合成色素的测定练习题第五章 食品中微量元素的检验第一节 概述第二节 微量金属元素的测定一、铁的测定二、锌的测定三、铅的测定四、汞的测定五、铜的测定六、铝的测定七、镉的测定八、锰的测定九、铬的测定十、镍的测定第三节 微量非金属元素的测定一、砷的测定二、硒的测定三、氟的测定四、碘的测定技能训练 食品中铅含量的测定练习题第六章 食品中农药及药物(兽药)残留的检验第一节 食品中农药残留的测定一、概述二、有机磷农药残留的测定三、有机氯农药残留的测定四、氨基甲酸酯类农药残留的测定五、拟除虫菊酯类农药残留的测定第二节 食品中药物(兽药)残留的测定一、概述二、抗生素残留量的测定三、其他药物残留量的测定技能训练技能训练(一)食品中拟除虫菊酯农药残留量的测定技能训练(二)畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素含量的测定练习题第七章 食品中毒素(天然毒素)和激素的检验第一节 概述第二节 食品中天然毒素的测定一、动物类食品中天然毒素的测定二、植物类食品中天然毒素的测定第三节 食品中激素的测定一、概述二、食品中激素含量的测定--高效液相色谱法技能训练 家禽中激素含量的测定练习题第八章 食品中食品卫生微生物的检验第一节 概述一、食品卫生微生物检验的意义及方法二、食品卫生微生物检验中样品的采集三、食品卫生微生物检验的样品处理四、食品卫生微生物检验的指标第二节 菌落总数的测定一、标准平板培养计数法二、其他菌落总数的测定方法第三节 大肠菌群的测定一、乳糖发酵法二、LTSE快速检验法第四节 常见致病菌的检验一、致泻大肠埃希氏菌(大肠杆菌)的检验二、沙门氏菌的检验三、志贺氏菌检验四、葡萄球菌检验五、溶血性链球菌检验第五节 常见产毒霉菌的检验一、黄曲霉毒素的检验二、赭曲霉毒素的检验三、展青霉素的检验技能训练 花生中黄曲霉毒素的测定练习题附录附录1 食品检验工(初级)国家职业标准附录2 食品检验工(中级)国家职业标准附录3 食品检验工(高级)国家职业标准附录4 食品检验工(技师)国家职业标准附录5 食品检验工(高级技师)国家职业标准附录6 职业技能鉴定(食品检验工)比重表参考文献

## <<食品检验技术>>

### 媒体关注与评论

职业资格证书制度是劳动就业制度的一项重要内容，是劳动力市场建设和发展的重要环节，职业资格证书是表明劳动者具有从事某一职业所必备的学识和技能的证明。

职业技能鉴定是国家职业资格证书制度的重要组成部分，职业技能培训是职业技能鉴定的重要基础。

在食品的安全性受到越来越多关注的今天，人们不仅要求食品营养丰富、美味可口，更需要安全卫生。

因此，加强食品卫生的检验和食品质量的监督就显得十分重要。

本书介绍了食品物理常数的测定和食品检样的采集和预处理以及食品中毒素、微量元素等的检验和测定方法。

书中所选技能训练的内容具体、实用、可操作性强，便于对相关内容进行练习、培训；全书内容翔实，及时贯彻最新版本的《中华人民共和国食品卫生检验方法（理化部分）》（2004年实施）和《中华人民共和国食品卫生微生物学检验》（2004年实施）；本书列有食品检验职业技能鉴定表，便于参照对比。

本书可作为食品检验职业技能培训教材；也可作为高职高专食品检验、工业分析等专业类教材；同时也可供从事相关产品生产、经销、质检、分析的人员参考使用。

本书的编写得到了各方面的支持，在此一并表示感谢。

由于水平有限，加之时间仓促，书中不妥或错误之处在所难免，敬请读者批评指正。

编者 2005年5月

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>