

<<食品检验教程>>

图书基本信息

书名：<<食品检验教程>>

13位ISBN编号：9787502587840

10位ISBN编号：7502587845

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：章银良

页数：461

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>

## <<食品检验教程>>

### 内容概要

本书是为了适应食品检验工作的需要，由郑州轻工业学院等5所院校共同编写的一本专业教材，全书共分5篇。

第一篇,基础知识；第二篇,化学及仪器分析知识；第三篇,微生物知识；第四篇,食品成分分析检验；第五篇,食品十种岗位的相关知识。

全书共39章。

本书内容丰富，全面、系统地论述了食品检验的基础理论知识和技能。

特别适合作为食品检验工的考试复习参考书。

供从事质量技术监督、食品质量安全、食品检验、食品加工工厂化验等人员参考，也可作为大专院校师生的实用性科学知识和技能的参考教材，可满足不同层次食品科学工作者需要。

## &lt;&lt;食品检验教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 基础知识 第一章 定量分析中的误差与数据处理 第二章 标准化知识和质量保证体系 第三章 电工和电子技术初步知识 第四章 玻璃仪器及其他器皿和用品 第五章 天平 第六章 实验室用水 第七章 溶液的配制 第八章 实验室安全常识第二篇 化学及仪器分析知识 第一章 酸碱滴定法 第二章 氧化还原滴定法 第三章 配位滴定法 第四章 沉淀滴定法 第五章 吸光光度分析法 第六章 荧光分析法 第七章 气相色谱分析基础 第八章 原子吸收光谱法第三篇 微生物知识 第一章 细胞的形态、结构、生理及繁殖特性 第二章 培养基的分类、制备及微生物的影响因素 第三章 食品微生物学检验第四篇 食品成分分析检验 绪论 样品的采取及制备 第一章 食品感官检验法 第二章 水分的测定 第三章 灰分的测定 第四章 酸度的测定 第五章 脂类的测定 第六章 碳水化合物的测定 第七章 蛋白质的测定 第八章 食品添加剂的测定 第九章 食品中重金属的测定第五篇 食品十种岗位的相关知识 第一章 粮油及制品 第二章 糖果及糕点 第三章 乳及其制品 第四章 白酒、果酒、黄酒 第五章 啤酒 第六章 饮料 第七章 罐头食品 第八章 肉、蛋及其制品 第九章 酱油、酱类和腌制品 第十章 茶及其制品附录

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>