

<<食品分析与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验技术>>

13位ISBN编号：9787502588182

10位ISBN编号：7502588183

出版时间：2006-8

出版单位：化学工业

作者：周光理

页数：213

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>

## <<食品分析与检验技术>>

### 内容概要

《食品分析与检验技术》根据高职高专教育特色，本着简化理论阐述、着重实际训练的原则，把重点放在强化技能训练的教学环节上，以得到使学生通过实验课程的训练即可完成中级工甚至高级工考证的目的。

全书共分九章。

主要包括：绪论、食品样品的采集与处理、食品质量的感官检验、物理检验、食品一般成分的测定、食品矿物质的测定、食品添加剂的测定、食品中有害有毒物质的测定、食品包装材料及容器的检测等内容。

本书不仅可作为高职高专的教材，还可作为食品生产质量控制、食品质量检验、食品安全检验检疫、安全卫生监督人员以及工商、检验检疫、大专院校、食品行业协会等工作参考用书。

全书共分九章。

主要包括：绪论、食品样品的采集与处理、食品质量的感官检验、物理检验、食品一般成分的测定、食品矿物质的测定、食品添加剂的测定、食品中有害有毒物质的测定、食品包装材料及容器的检测等内容。

## &lt;&lt;食品分析与检验技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论一、食品分析检验的目的和任务二、食品分析检验的内容和范围三、食品分析检验的方法四、国内外食品分析检验技术发展动态与进展阅读材料 什么是绿色食品？  
思考题第二章 食品样品的采集与处理第一节 食品样品的采集、制备及保存一、样品的采集二、样品的制备三、样品的保存第二节 样品的预处理一、有机物破坏法二、食品中成分的提取分离第三节 食品分析的误差与数据处理一、分析检验结果的表示方法二、有效数字及其处理规则三、分析检验结果的准确性和精密度四、提高分析精确度的方法阅读材料 功能食品亮点多思考题第三章 食品质量的感官检验第一节 概述一、感官检验的意义二、感官检验的类型三、感觉的概念第二节 食品感官检验的种类一、视觉检验二、听觉检验三、嗅觉检验四、味觉检验五、触觉检验六、感官检验的基本要求第三节 食品感官检验常用的方法一、差别检验法二、类别检验法三、描述性检验法第四节 感官检验数据的统计分析一、差别检验法的数据处理二、排序检验法的数据处理第五节 感官检验的应用一、调味品的感官检验要点二、乳类及乳制品的感官检验要点阅读材料 出口罐头食品的感官检验方法思考题第四章 物理检验第一节 相对密度法一、密度与相对密度二、食品溶液浓度与相对密度的关系三、相对密度测定的方法四、相对密度法的应用实例第二节 折光法一、折射率测定的意义二、原理三、常用的折光计四、应用实例第三节 旋光法一、原理二、比旋光度和旋光度三、旋光度测定的意义四、旋光仪五、应用实例第四节 黏度检验法一、测定黏度的意义二、绝对黏度检验法三、运动黏度检验法四、相对黏度五、条件黏度六、应用实例——淀粉黏度的测定第五节 气体压力测定法一、气体压力测定的意义二、罐头真空度的测定三、瓶装与罐装碳酸饮料中CO<sub>2</sub>压力的测定四、测定实例——碳酸饮料中二氧化碳含量的测定阅读材料 食品标签您了解吗？  
思考题第五章 食品一般成分的测定第一节 水分的测定一、概述二、重量法三、仪器法第二节 灰分的测定一、概述二、总灰分的测定三、乙酸镁法测定总灰分——850 灼烧法四、水溶性灰分和水不溶性灰分的测定五、酸不溶性灰分的测定第三节 食品中酸类物质的测定一、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）的测定五、乳及乳制品酸度的测定第四节 脂类的测定一、概述二、重量法三、巴布科克法和盖勃氏法四、仪器法第五节 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——直接滴定法五、淀粉测定——酸水解法六、纤维素的测定第六节 蛋白质和氨基酸的测定一、概述二、蛋白质的测定三、蛋白质的快速测定法——双缩脲分光光度比色法四、氨基酸态氮的测定第七节 维生素的测定一、概述二、维生素A的测定——三氯化锑比色法三、维生素D的测定——三氯化锑比色法（AOAC法）四、维生素E的测定——比色法五、维生素C的测定——2,4-二硝基苯肼比色法阅读材料 注水肉快速检测思考题第六章 食品矿物质的测定第一节 概述一、食品中元素的分类及作用二、食品中元素测定的方法第二节 食品中营养元素的测定一、钙的测定二、铁的测定——邻二氮菲法三、锌的测定——二硫脲比色法第三节 食品中有害元素的测定一、铅的测定——二硫脲比色法二、砷的测定——硼氢化物还原比色法三、镉的测定——分光光度法阅读材料 让你美丽动人的微量元素思考题第七章 食品添加剂的测定第一节 防腐剂的测定一、概述二、山梨酸（钾）的测定三、苯甲酸的测定第二节 护色剂的测定一、亚硝酸盐与硝酸盐的性质二、亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法（格里斯试剂比色）三、硝酸盐的测定——镉柱法第三节 抗氧化剂的测定一、概述二、丁基羟基茴香醚（BHA）和二丁基羟基甲苯（BHT）的测定——分光光度法三、没食子酸丙酯（PG）的测定第四节 漂白剂和着色剂的测定一、漂白剂概述二、硫酸盐（二氧化硫）的测定三、着色剂概述四、食用合成色素的测定——高效液相色谱法阅读材料 从苏丹红看食品添加剂思考题第八章 食品中有害有毒物质的测定第一节 农药一、概述二、有机磷农药残留的测定三、氨基甲酸酯类农药残留的测定四、拟除虫菊酯类农药残留的测定第二节 兽药一、概述二、抗生素残留量的测定三、己烯雌酚残留量的测定（GB/T 14931-2004）第三节 毒素一、麻痹性贝类毒素（PSP）的检测——生物法（SC/T 3023-2004）二、黄曲霉毒素的测定——微柱筛选法阅读材料 生长激素思考题第九章 食品包装材料及容器的检测第一节 概述一、按包装材料来源分类二、按包装功能分类第二节 食品包装用塑料成型品的检测一、食品包装用塑料成型品卫生标准的检测二、塑料制品中有害物质的检测第三节 食品用橡胶制品及容器内

## &lt;&lt;食品分析与检验技术&gt;&gt;

壁涂料的检测一、橡胶制品的卫生标准的检测二、橡胶制品中有害物质的检测第四节 食品包装用紙的检测一、包装紙的卫生标准二、包装紙中有害物质的检测阅读材料 美日食品包装新技术趋势思考题实验部分实验一基本味觉训练实验实验二物理检验实验实验三 全脂乳粉中水分含量的测定实验四 面粉中灰分含量的测定实验五 乳及乳制品酸度的测定实验六 午餐肉中脂肪含量的测定实验七 水果硬糖中还原糖的测定实验八 熟肉制品中淀粉的测定实验九 果蔬中膳食纤维的测定实验十 豆乳饮料中蛋白质含量的测定实验十一酱油中氨基酸态氮含量的测定实验十二 新鲜果蔬中维生素含量的测定实验十三 加锌奶粉中锌含量的测定实验十四 蜜饯中山梨酸含量的测定实验十五 咸肉中亚硝酸盐含量的测定实验十六 啤酒中二氧化硫残留量的测定实验十七 果汁饮料中人工合成色素的测定实验十八 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定实验十九 鲜乳中抗生素残留量的测定附表附表1 随机数表附表2 对比、配对差别试验统计概率表附表3 三角形差别试验统计概率表附表4 排序实验统计表附表5 观测锤度温度改正表(标准温度20 )附表6 乳稠计读数变为15 时的度数换算表附表7 糖液折光锤度温度改正表(20 )附表8 碳酸气吸收系数表附表9 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖参考文献

<<食品分析与检验技术>>

编辑推荐

其他版本请见：《教育部高职高专规划教材：食品分析与检验技术（第2版）》

<<食品分析与检验技术>>

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>