

<<食品质量检验>>

图书基本信息

书名：<<食品质量检验>>

13位ISBN编号：9787502622022

10位ISBN编号：7502622020

出版时间：2005-11

出版时间：中国计量出版社

作者：巢强国

页数：411

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>

<<食品质量检验>>

内容概要

本书质量监督行业职业技能考核培训系列教材之一，介绍了粮油及制品、糕点、糖果、酒类、调味品、酱货及腌制品七类食品的质量检验技术。

书中将基础知识、专业知识和操作技能融于一体，使理论与实践紧密结合，并兼顾初级、中级、高技术等级培训的不同需要。

本书适用于从事食品质量检验的人员学习、考核与培训，也可供食品生产企业及相关科研、管理部门的人员参考。

<<食品质量检验>>

书籍目录

第一章 食品检验基本知识第一节 溶液的配制一、实验室用水的要求二、化学试剂和标准物质三、溶液浓度的表示方法四、溶液的制备第二节 常用理化分析基本技术一、称量分析(重量分析)二、滴定分析(容量分析)第三节 样品的采集与处理一、样品的采集与保留二、样品的处理第四节 常用分析仪器及基本技术一、阿贝折射仪及手提折射计二、电热恒温干燥箱三、灰化炉四、压力蒸汽消毒器五、天平六、酸度计七、分光光度法八、原子吸收分光光度法九、气相色谱法十、高效液相色谱仪第五节 实验结果数据处理及检验报告一、有效数字及数字修约规则二、极限数值的表示方法及判定方法三、实验结果的数据处理四、原始记录及检验报告第六节 实验室的安全要求一、食品实验室安全守则二、意外事故的处理和急救第七节 微生物基础一、微生物的基本知识二、微生物检验必备和必知第二章 产品分类及工艺第一节 粮油样品分类及生产工艺简介一、粮油样品分类二、生产工艺简介第二节 糕点、糖果分类及其生产工艺一、糕点、糖果的分类二、糕点、糖果的生产工艺第三节 酒类产品名称、分类、特点及生产工艺一、白酒的名称、分类、特点及生产工艺二、葡萄酒、果酒的名称、分类、特点及生产工艺三、黄酒名称、分类、特点及生产工艺四、啤酒及其分类、生产工艺第四节 调味品、酱货、腌制品生产工艺一、酱油的生产工艺二、食醋生产工艺三、酱货类(豆酱、面酱)生产工艺四、豆腐乳五、腌制品第三章 粮油及制品的理化检验技术第一节 粮食及油脂扦样工具一、粮食扦样工具二、油脂扦样工具第二节 粮食扦样及分样方法一、粮食扦样方法二、粮食分样方法第三节 油脂扦样及分样方法一、油脂扦样方法二、油脂分样方法第四节 样品的保管和处理第五节 粮食、油料感官检验.....第四章 糕点、糖果检验技术第五章 白酒、果酒、葡萄酒、黄酒、啤酒检验技术第六章 调味品、酱货、腌制品检验技术附录 食品检验员教学培训大纲参考文献

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>