

<<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：9787502622039

10位ISBN编号：7502622039

出版时间：2005-11

出版时间：中国计量出版社

作者：巢强国

页数：400

字数：621000

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

本书质量技术监督行业职业技能考订培训系列教材之一，介绍了乳及乳制品、饮料和茶叶三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，理论与实践紧密结合。

本书适用于从事食品质量检验的人员学习、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。

## &lt;&lt;食品质量检验&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品检验基础知识 第一节 溶液的配制 第二节 常用理化分析基本技术 第三节 样品的采集与处理 第四节 常用分析仪器及基本技术 第五节 实验结果数据处理及检验报告 第六节 实验室的安全要求 第七节 微生物基础第二章 乳及乳制品、饮料、茶叶的分类及工艺 第一节 乳及乳制品分类及工艺 第二节 饮料类食品的分类及工艺 第三节 茶叶的分类及工艺第三章 乳及乳制品的理化检验技术 第一节 基础知识 第二节 原料乳的检验 第三节 掺入异物的检查 第四节 乳制品的理化指标检验 第五节 微量元素及有害物质的测定第四章 乳及乳制品的微生物检验技术 第一节 微生物检验 第二节 鲜乳中抗生素残留量检验 第三节 特殊培养基的配制第五章 饮料的理化检验技术 第一节 饮料食品一般成分分析 第二节 饮料的理化检验技术 第三节 饮料类食品中添加剂含量的测定 第四节 各类饮料食品的检测第六章 饮料的微生物检验技术 第一节 微生物检验 第二节 商业无菌 第三节 专用培养基的配制第七章 茶叶的理化检验技术 第一节 取样 第二节 磨碎试样的制备及其干物质含量测定 第三节 茶叶的理化检验技术 第四节 茶叶的微生物检验技术附录 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>