

<<食品检验新技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检验新技术>>

13位ISBN编号：9787502631956

10位ISBN编号：750263195X

出版时间：2010-1

出版时间：中国计量出版社

作者：白新鹏

页数：254

字数：394000

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>

## <<食品检验新技术>>

### 内容概要

本书根据国内外食品检验分析技术新的进展状况及发展趋势，系统地介绍了比较先进的食品分析方法和技术及较新的研究成果，重点阐述了几项应用广泛、影响深远的食品检验新技术，内容涉及样品预处理技术、光谱法、色谱法、理化性质检测法、现代生物学技术及大型仪器确证技术等领域。

本书适合从事食品研发、生产、经营管理以及质量监督、检验检疫的人员参考阅读。

## &lt;&lt;食品检验新技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品检验概述 第一节 食品检验 一、什么是食品检验 二、食品检验的目的 三、检验的意义与作用 第二节 食品质量检验的基本内容与方法 一、实验室检验 二、实验室评价新原料及产品的步骤 三、广泛性生产验证 第二章 样品预处理新技术 第一节 样品预处理概述 一、传统提取方法及其主要优缺点 二、样品预处理新技术 第二节 亚临界水萃取技术 一、亚临界水提取的原理 二、亚临界水萃取在分析化学中的应用 三、亚临界水萃取的发展趋势 第三节 超临界流体萃取 一、超临界流体CO<sub>2</sub>萃取原理 二、超临界流体萃取的优缺点 三、超临界流体萃取的应用 第四节 加速溶剂萃取 一、加速溶剂萃取的原理 二、影响因素 三、加速溶剂萃取仪 四、加速溶剂萃取的特点 五、加速溶剂萃取的应用 第五节 超声波辅助萃取 一、超声波辅助萃取的原理 二、超声波辅助萃取的机理 三、超声波辅助萃取的特点 四、影响参数 五、超声波辅助萃取系统 六、超声波辅助提取技术的应用 七、展望 第六节 微波辅助萃取 一、微波辅助萃取的原理 二、微波辅助萃取的特点 三、微波辅助提取技术应用中存在的问题 四、MAE技术与其他技术的比较 五、微波辅助提取设备 六、微波辅助提取技术的应用 七、今后的主要研究方向 第七节 膜萃取 第八节 固相微萃取 一、固相微萃取的原理 二、固相微萃取的特点 三、固相微萃取的装置 四、固相微萃取的应用 第三章 光谱法 第一节 紫外-可见吸收光谱法和荧光光谱法 一、紫外-可见吸收光谱法 二、荧光光谱法 三、小结 第二节 红外光谱法 一、红外光谱法的原理 二、中红外光谱法 三、中红外光谱的应用 四、近红外光谱法 五、小结 第三节 原子吸收与发射光谱法 一、基本原理 二、原子吸收光谱法 三、原子发射光谱法(AES) 四、原子吸收与发射光谱法的应用 五、干扰 六、原子吸收光谱法(AAs) .....

<<食品检验新技术>>

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>