

<<食品检验>>

图书基本信息

书名：<<食品检验>>

13位ISBN编号：9787502634506

10位ISBN编号：7502634509

出版时间：2011-8

出版时间：中国计量出版社

作者：质量技术监督行业职业技能鉴定指导中心 编

页数：518

字数：789000

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>>

内容概要

《食品检验——乳及乳制品饮料茶叶》是质量技术监督行业食品检验职业资格专业培训教材，由有关专家及技术人员依据相关国家标准和计量检定规程，按照职业资格的初、中、高级检验员、检验技师及高级技师等级知识大纲要求编写。

主要包括：食品检验基本知识，乳及乳制品、饮料及茶概述，理化检验和微生物检验等理论知识与操作技能。

章前均有本章要点，章后附有思考题，便于学员自学自检。

书中附有“食品检验员培训大纲”和《食品检验》教学大纲，可供各等级培训教学参考。

《食品检验——乳及乳制品饮料茶叶》作为食品检验职业技能鉴定考核培训用书，也可供食品生产企业、食品检验机构以及相关部门的技术和管理人员及食品专业在校学生学习参考。

<<食品检验>>

书籍目录

第1篇 绪论

第1章 食品检验基本知识

1.1 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

1.2 常用理化分析基本方法

- 一、称量分析(重量分析)
- 二、滴定分析(容量分析)

1.3 样品的采集与处理

- 一、样品的采集与保留
- 二、样品的处理

1.4 常用分析仪器及基本方法

- 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、原子荧光分光光度法
- 十、原子发射光谱法
- 十一、气相色谱法
- 十二、高效液相色谱仪
- 十三、质谱仪

1.5 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

1.6 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

1.7 微生物基础

- 一、微生物基础知识
- 二、乳及乳制品微生物检验的一般程序
- 三、微生物检验必备技能

第2章 乳、乳制品、饮料及茶概述

2.1 乳及乳制品分类及工艺

- 一、巴氏杀菌乳、调制乳和灭菌乳生产工艺
- 二、发酵乳生产工艺
- 三、冰淇淋和雪糕
- 四、乳粉

<<食品检验>>

- 五、炼乳
- 六、干酪
- 七、干酪素
- 八、稀奶油、奶油(黄油)和无水奶油(无水黄油)
- 九、乳清粉和乳清蛋白粉
- 2.2 饮料分类及工艺
 - 一、饮料的分类
 - 二、饮料生产工艺
- 2.3 茶叶分类及制茶工艺
 - 一、茶叶分类
 - 二、制茶加工工艺简介
- 第2篇 乳与乳制品检验
 - 第3章 乳及乳制品的理化检验
 - 第4章 乳及乳制品的微生物检验
- 第3篇 饮料检验
 - 第5章 饮料的理化检验
 - 第6章 饮料的微生物检验
- 第4篇 茶叶检验
 - 第7章 茶的检验
- 附录
- 参考文献

<<食品检验>>

章节摘录

版权页：插图：食品检验室必须建立与其工作范围相适应的各种规章制度，其中实验室安全守则是必须制定的规章制度之一。

（一）一般安全守则 检验员必须认真学习分析规程和有关的安全技术规程，了解设备性能及操作中可能发生事故的原因，掌握预防和处理事故的方法。

进行有危险性的工作时，如危险物料的现场取样、易燃易爆物品的处理、焚烧废液等，应有第二者陪伴，陪伴者应处于能清楚看到工作地点的地方并观察操作的全过程。

玻璃管与胶管、胶塞等拆装时，应先用水润湿，手上垫棉布，以防玻璃管折断时扎伤手。

打开浓盐酸、浓硝酸、浓氨水试剂瓶塞应在通风柜中进行。

夏季打开易挥发溶剂瓶塞前，应先用冷水冷却，瓶口不能对着人。

通常应在试验台上备有湿抹布。

当有毒或有腐蚀性的溶液滴溅在手上或台面上时，以便立即擦去。

稀释浓硫酸的容器（如烧杯）通常要放在盛有冷水的盆中，以便稀释过程中溶液散热。

注意：只能将浓硫酸慢慢倒入水中，不能相反！

蒸馏易燃液体严禁用明火。

蒸馏过程不得离人，以防温度过高或冷却水突然中断。

实验室内所有试剂必须贴有明显的与内容物相符的标签。

严禁将用完的原装试剂空瓶不更换标签而装入其他试剂。

操作者不得离开岗位，必须离开时，要委托能负责者看管。

实验室内禁止吸烟、进食，不能用实验器皿处理食物。

离室前用肥皂洗手。

工作时应穿工作服，头发要扎起，不应在食堂等公共场所穿工作服。

进行有危险性的工作要加戴防护用具。

最好能做到做实验都戴上防护眼镜。

<<食品检验>>

编辑推荐

《食品检验:乳及乳制品 饮料 茶叶》是质量技术监督行业职业技能鉴定考核培训系列教材之一,介绍了乳及乳制品、饮料和茶叶三类食品的检验技术,涵盖了食品检验的基础知识、专业鉴定技术和操作步骤,按照职业资格不同等级的学习需要,理论联系实际。

<<食品检验>>

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>