

图书基本信息

书名：<<谷物及制品卷-农产品质量安全检测手册>>

13位ISBN编号：9787506647403

10位ISBN编号：7506647400

出版时间：2008-1

出版时间：中国标准

作者：中国标准出版社

页数：549

字数：1094000

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>

<<谷物及制品卷-农产品质量安全检测手>>

内容概要

本书从谷物检测的基本知识、谷物质量检测、谷物品质检测、谷物淀粉与酶特性测定、营养成分检测、谷物卫生检验、污染物检测和农药残留检测等八个方面编写，阐述了谷物特点与技术标准状况、样品的采集与处理和检验基本程序，并详细介绍了300余种检测方法，其内容翔实，是一部很好的谷物检测工具书。

另外，本书也可作为谷物分析的参考书，用于谷物分析化学的教学、谷物特性研究、谷物的生产管理以及谷物质量安全风险评估等方面。

书籍目录

前言第一章 总论 第一节 谷物及制品的特点与技术标准 一、地理生态类型与品质属性 二、谷物标准与检测技术概况及发展趋势 第二节 谷物及制品的样品采集与处理 一、样品的采集、分样和保存 (一)样品的采集 (二)样品的分取 (三)样品的保存 二、样品的预处理 (一)有机物消化法 (二)蒸馏法 (三)溶剂提取法 (四)浓缩法 (五)盐析法 (六)化学分离法 (七)色层分离法 第三节 检验程序 一、样品组成和特性 二、方法选择 (一)分析方法的分类 (二)分析方法的选择 (三)分析方法的评价 (四)提高分析结果准确度的措施 三、检验流程 (一)检验准备和计划 (二)检验过程控制 四、原始记录及数据处理 (一)原始记录 (二)数据处理 五、检验结果的审核 六、检验报告 (一)检验报告的格式及内容 (二)检验报告的审核和批准 (三)报告的书面打印和签章发送 (四)报告的补充和更正

第二章 谷物质量检测 第一节 类型和感官质量检测 一、类型 (一)外形特征 (二)剖粒检测 (三)染色检测 (四)大小粒测定 二、色泽、气味和口味的鉴定 第二节 容重和千粒重测定 一、容重 二、千粒重 第三节 杂质检测 一、原粮 二、米类 第四节 不完善粒检测 第三章 谷物品质量检测 第四章 谷物淀粉与酶特性测定 第五章 营养成分检测 第六章 谷物卫生检验 第七章 污染物检测 第八章 农药残留检测

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>