

<<农产品质量检测技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品质量检测技术>>

13位ISBN编号：9787565500343

10位ISBN编号：7565500348

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：唐三定 编

页数：182

字数：222000

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>

<<农产品质量检测技术>>

内容概要

本教材共分6章，以农产品质量检测基本技能为基础，以检测样品的采集与处理、农产品分级与感官检测、农产品物理检测、农产品营养成分检测、农产品中单宁物质检测为主线，分别介绍了农产品质量检测的基础知识、检测样品的采集与处理方法、农产品分级的标准与方法、感官检测技术、物理检测技术、营养成分检测技术、单宁物质检测技术，在每一章都安排了相应的学习型工作任务（综合训练）。

在内容的编排上将知识讲解与综合训练、自测训练相配套，适合于工学结合的边讲边做边练的教学形式。

本教材可作为高等职业院校农产品质量检测、食品营养与检验、农产品加工及相关专业的教学用书，也可供农产品生产、收购、加工相关企业培训农产品（食品）检验工使用。

<<农产品质量检测技术>>

书籍目录

第一章 农产品质量检测基础 第一节 农产品质量与检测 一、农产品的分类 二、农产品的营养 三、农产品的质量及其评价 四、农产品质量的检测 第二节 检测仪器的准备与使用 一、分析天平的使用 二、玻璃器皿的准备 三、容量器皿的使用 四、滴定管的使用 第三节 检测试剂的配制 一、饱和溶液的配制 二、近似溶液的配制 三、标准溶液的配制 四、溶液浓度的表示方法 第四节 检测数据的处理与结果表示 一、检测数据的处理 二、检测结果的表示 第五节 检验报告的编制 一、原始记录 二、检验报告 第六节 国家食品检验工职业鉴定 一、食品检验工的职业定义 二、食品检验工的基本要求 三、食品检验工的职业技能鉴定 四、食品检验工的工作要求 第七节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 玻璃器皿的准备与使用 任务(训练项目)2 盐酸标准溶液[$c(\text{HCl})=0.1\text{ mol/L}$]的配制与标定 任务(训练项目)3 检验报告的设计与填写 复习思考题第二章 检测样品的采集与处理 第一节 检测样品的采集 一、样品的种类 二、正确采样的意义 三、采样方法 四、采样的要求 第二节 检测样品的预处理与保存 一、检测样品的制备与预处理 二、检测样品的保存 第三节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 谷物类检测样品的采集 复习思考题第三章 农产品分级与感官检测 第一节 农产品分级 一、分级的目的和意义 二、分级方法与分级机械 三、分级标准 第二节 农产品感官检测 一、概述 二、感受器官的感觉 三、感官检测应遵循的原则 四、对感官鉴评人员的要求 五、感官检测应具备的条件 六、感官检测的方法 七、感官检测技术 第三节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 味觉检测训练 任务(训练项目)2 嗅觉检测训练 复习思考题第四章 农产品物理检测 第一节 液态农产品相对密度的检测 一、概念 二、相对密度检测与农产品质量的关系 三、相对密度的检测方法 第二节 农产品中可溶性固形物含量的检测 一、概述 二、测定折射率的仪器 三、测定方法 四、折射仪器使用注意事项 第三节 农产品中水分的检测 一、概述 二、检测目的 三、水分的检测方法 第四节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 蜂蜜相对密度检测 自测训练1 牛乳相对密度的测定(乳稠计法) 任务(训练项目)2 果蔬中可溶性固形物含量检测 任务(训练项目)3 玉米籽粒中水分含量测定 复习思考题第五章 农产品营养成分检测 第一节 农产品中有机酸的检测 一、概述 二、测定农产品酸度的意义 三、农产品酸度的测定方法 第二节 农产品中糖类的检测 一、概述 二、检测糖类的提取与澄清 三、糖类的测定方法 第三节 农产品中脂肪的检测 一、概述 二、脂肪的检测方法 三、油脂酸价的测定(热乙醇测定法) 四、油脂碘价的测定(滴定法) 五、油脂皂化价的测定(滴定法) 六、油脂过氧化值的测定(滴定法) 七、油脂羰基价的测定(比色法) 第四节 农产品中蛋白质的检测 一、蛋白质的一般特性 二、蛋白质检测的意义 三、常见农产品中蛋白质的含量 四、蛋白质含量的测定方法 第五节 农产品中维生素的检测 一、概述 二、维生素检测样品的处理 三、农产品中维生素的检测方法 第六节 农产品中矿物元素的检测 一、概述 二、农产品中常量矿物元素与测定 三、农产品中微量矿物元素与测定 第七节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 柑橘果实中有机酸含量测定 自测训练1 牛乳中酸度(T)的测定 任务(训练项目)2 葡萄果实中还原糖含量测定 自测训练1 稻米中淀粉含量的测定 自测训练2 蔬菜中不溶性膳食纤维的检测 任务(训练项目)3 油茶籽中含油率的测定 自测训练1 油脂酸价的检测 任务(训练项目)4 原料牛乳中蛋白质含量的检测 自测训练1 乳粉中蛋白质氮和非蛋白质氮的检测 任务(训练项目)5 鲜枣中维生素C的检测(2,6-二氯酚酚滴定法) 任务(训练项目)6 牛乳中钙含量的检测(原子吸收分光光度法) 自测训练1 茶叶中铜含量的测定(比色法) 自测训练2 稻米中硒含量的测定(荧光法) 复习思考题第六章 农产品中单宁物质检测 第一节 单宁的性质与检测意义 一、植物中单宁物质的一般特性 二、茶叶中单宁物质的特性 三、单宁物质检测意义 第二节 单宁物质检测技术 一、比色法 二、EDTA络合滴定法 三、高锰酸钾滴定法 第三节 学习型工作任务(综合训练) 任务(训练项目)1 茶叶鲜叶中单宁物质含量的测定(高锰酸钾滴定法) 自测训练1 茶叶鲜叶中单宁物质含量的测定(比色法) 复习思考题附录 附录1 农产品质量检测中普通酸碱溶液的配制方法 附录2 农产品质量检测中常用指示剂及配制方法 附录3 农产品质量检测中部分标准溶液的配制与标定 附录4 乳稠计读数换算表参考文献

<<农产品质量检测技术>>

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>