

<<食品检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检测技术>>

13位ISBN编号：9787030293428

10位ISBN编号：7030293428

出版时间：2011-1

出版时间：科学出版社

作者：朱克永

页数：334

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>

<<食品检测技术>>

内容概要

《食品检测技术：理化检验感官检验技术》按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写，由四川工商职业技术学院朱克永任主编。

面向食品生产、质量检验监督部门，突出综合职业能力和实践能力的培养，并反映出在食品检测中所应用的新知识、新技术、新方法、新标准，主要包括食品的感官检验、食品的理化检验等。

《食品检测技术：理化检验感官检验技术》适合高等职业教育食品加工技术、食品营养与检测、食品储运与营销、食品机械与管理、食品生物技术、农畜特产品加工及农业技术类专业、农产品安全检验等专业作为教材，同时适用于各食品加工企业、食品检测机构作为培训教材。

<<食品检测技术>>

书籍目录

绪论第一篇 食品感官检验技术第1章 感官检验概论1.1 感官检验的类型1.2 感官检验的发展过程1.3 感觉的概念1.4 感觉的基本规律思考题第2章 食品的感官评价2.1 视觉与视觉的评价2.2 听觉与听觉的评价2.3 嗅觉与嗅觉的评价2.4 味觉与味觉的评价2.5 触觉与触觉的评价2.6 口感的评价2.7 感官评价的基本要求思考题第3章 食品感官检验常用的方法3.1 差别检验法3.2 类别检验法3.3 描述性检验法3.4 感官检验的应用3.5 感官检验方法的选择3.6 感官检验中问题的设定思考题第4章 食品感官检验实验4.1 基本味觉训练实验4.2 嗅觉训练实验4.3 风味感觉训练实验4.4 其他感觉实验4.5 基本味觉的味阈实验4.6 差别检验实验思考题第二篇 食品理化检测技术第5章 食品检测的基本知识5.1 样品的采集、制备和保存5.2 样品预处理5.3 分析方法的选择及数据处理5.4 国内外食品检测标准简介思考题第6章 食品的物理检验法6.1 密度法6.2 折光法6.3 旋光法6.4 压力测定法6.5 固态食品的比体积思考题第7章 食品的一般成分分析7.1 水分的测定7.2 灰分的测定7.3 酸度的测定7.4 脂类的测定7.5 碳水化合物的测定7.6 蛋白质、氨基酸的测定7.7 维生素的测定思考题第8章 食品添加剂的检测8.1 防腐剂的测定8.2 发色剂的测定8.3 漂白剂的测定8.4 抗氧化剂的测定8.5 甜味剂的测定8.6 食品中合成着色剂的测定方法思考题第9章 食品中矿物质的检测9.1 食品中总汞的测定9.2 食品中铅的测定9.3 食品中镉的测定(石墨炉原子吸收分光光度法)9.4 食品中砷的测定(银盐法)9.5 食品中氟的测定9.6 食品中锡的测定方法9.7 食品中锌的测定(原子吸收光谱法)9.8 食品中钙的测定9.9 食品中总磷的测定思考题第10章 食品中功能性成分的检测10.1 概述10.2 活性低聚糖及活性多糖的测定10.3 自由基清除剂SOD活性的测定10.4 生物抗氧化剂茶多酚、类黄酮物质的测定10.5 牛磺酸的测定10.6 活性脂的测定思考题第11章 食品常见有毒有害物质的检测11.1 有机氯农药残留量的测定11.2 有机磷农药残留量的测定11.3 薄层层析法测定食品中黄曲霉毒素11.4 液相色谱法测定食品中苯并[a]芘11.5 比色法测定食品中N-亚硝胺类11.6 液相色谱法快速检测原料乳中三聚氰胺思考题第12章 食品包装材料及容器的检测12.1 食品包装的分类12.2 食品包装的安全卫生要求12.3 食品包装材料及容器的卫生安全性评价12.4 预包装食品标签的检测思考题附录主要参考文献

章节摘录

第1章 感官检验概论 食品的感官检验,是根据人的感觉器官对食品的各种质量特征的“感觉”,如味觉、嗅觉、视觉、听觉等,用语言、文字、符号或数据进行记录,再运用概率统计原理进行统计分析,从而得出结论,对食品的色、香、味、形、质地、口感等各项指标做出评价的方法。

在食品所具备的营养、卫生、色香味俱佳等质量特性中,最直接受人们鉴别、评价的是食品的感官特性,感官特性是可由人的感觉器官感知的食品特性,如食品的色泽、风味、香气、形态组织等。长期以来,人们习惯于根据自身感觉器官的感觉来决定食品的取舍,所以作为食品不仅要符合营养、卫生的要求,还必须被消费者接受,其可接受性是难以用一般的物理或化学的方法进行检测和描述的。

因为用物理或化学的方法来测定食品中各组分的含量,特别是与感觉有关的组分,如糖、氨基酸、食盐等,只是对组分的含量进行测定,并未考虑组分之间的相互作用和对感觉器官的刺激情况,因而会缺乏综合性判断。

人的感官是十分有效、敏感的综合检测器,可以克服上述方法的不足,对食品做出综合性的感觉评价,并能加以比较和准确地表达,从而对食品的可接受性做出判断。

此外,感官检验还用于鉴别食品质量。

在各种食品的质量标准中,都有感官指标,如外观、形态、色泽、口感、风味、均匀度、浑浊度、是否有沉淀和杂质等。

这些感官指标往往能反映出食品的品质和质量的好坏,当食品的质量发生变化时,常引起某些感官指标也发生变化。

因此,通过感官检查可判断食品的质量及变化情况。

尤其重要的是,当食品的感官性状只发生微小变化,甚至这种变化轻微到有些用仪器都难以准确发现时,可通过人的感觉器官,如嗅觉、味觉等给予鉴别。

可见,食品的感官检验有着理化和微生物检验方法所不能替代的优越性,是食品检验中的一个重要组成部分,而且居于食品检验中的首位,因此,感官检验不仅能直接对食品的感官性状做出判断,而且可察觉异常现象的有无,并据此提出必要的理化和微生物检验项目,便于食品质量的检测和控制。

总之,感官检验对食品工业原辅材料、半成品和成品质量检验和控制、食品储藏保鲜、新产品开发、市场调查以及家庭饮食等方面都具有重要的指导意义。

.....

编辑推荐

《食品检测技术：理化检验感官检验技术》由四川工商职业技术学院朱克永任主编。该书为《食品检测技术》理化检验、感官检验技术分册，内容主要包括食品的感官检验、食品检验的基本知识、理化检验。可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

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>