

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787109106376

10位ISBN编号：7109106373

出版时间：2006-2

出版时间：中国农业出版社

作者：王喜萍

页数：344

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>

<<食品分析>>

内容概要

食品是人们赖以生存的物质基础，食品质量直接关系到人体的健康、生命安全和子孙后代的身体素质、民族的繁衍兴旺。

改革开放以来，我国食品工业高速发展，经济效益大幅度提高，现在市场上食品供应充足，品种繁多，广大群众在解决温饱问题之后，更加关注食品的质量和安全，需要各种高质量、安全、富有营养、美味可口且有益健康的产品。

食品中营养物质的多少、是否存在有毒有害物质等，对这些指标的分析 and 检验是食品分析的主要内容。

本教材系统地阐述了食品分析的原理、操作方法和检验技术。

本教材基础理论简明扼要，通俗易懂，具有理论与实践相结合、指导性与实用性强的特点，以评定食品质量安全为切入点，以实用检验技术为立足点，以指导食品生产管理为出发点，适用于高等院校高职高专食品类专业的教学用书和从事食品质量管理、食品生产经营等方面的人员阅读，也可供相关科研、技术人员参考。

<<食品分析>>

书籍目录

前言总则第1章 绪论 一、食品分析的性质和任务 二、食品分析的内容 三、食品分析方法及发展趋势 四、食品标准 五、食品分析课程的学习要求第2章 食品分析的一般程序 第一节 样品的采集与保存 一、概述 二、采样的一般方法 三、采样的注意事项 四、样品的保存 第二节 样品的制备与预处理 一、样品的制备 二、样品的预处理 第三节 分析结果的表示与数据处理 一、误差及其控制 二、原始数据的记录与处理 三、分析结果的表示方法 四、检验报告书 五、食品的质量卫生学评价第3章 食品感官检验 第一节 概述 一、食品感官检验的意义 二、食品感官检验的条件 三、样品的准备 第二节 食品感官检验的原理和方法 一、感觉的概念和基本规律 二、食品感官评价原理 三、食品感官检验方法 四、食品感官检验的应用第4章 物理检验方法 第一节 密度法 一、液态食品的浓度与其密度的关系 二、密度测定的意义 三、液态食品相对密度的测定方法 第二节 折光法 一、折射率的测定意义 二、食品中可溶性固形物浓度与折射率的关系 三、折光仪的构造、性能、校正、使用与维护 第三节 旋光法 一、比旋光度 二、变旋光作用 三、旋光仪 第四节 黏度的测定 一、旋转黏度计 二、毛细管黏度计 第五节 气体压力的测定 一、罐头真空度的测定 二、碳酸饮料中CO₂压力的测定第5章 食品一般营养成分的分析 第一节 水分的测定 一、概述 二、食品中水分的测定方法 三、食品中水分活度值的测定 第二节 灰分的测定 一、概述 二、灰分的测定方法 第三节 矿物质元素的测定 一、概述 二、矿物质元素的测定 第四节 酸度的测定 一、概述 二、总酸度的测定 三、有效酸度(pH)的测定 四、挥发酸度的测定 第五节 蛋白质及氨基酸的测定 一、概述 二、食品中蛋白质的测定 三、氨基酸态氮的测定 第六节 脂类的测定 一、概述 二、食品中脂肪的测定 三、乳脂的测定方法 第七节 碳水化合物的测定 一、概述 二、糖类的提取与澄清 三、食品中还原糖的测定 四、蔗糖和总糖的测定 五、淀粉的测定 六、果胶的测定 七、纤维素的测定 第八节 维生素的测定 一、概述 二、维生素A的测定 三、-胡萝卜素的测定 四、维生素C的测定 五、维生素B₁的测定第6章 食品添加剂的检验 第一节 概述 一、食品添加剂的概念 二、食品添加剂的分类 三、食品添加剂的作用 四、食品添加剂的安全使用 第二节 食品添加剂的检验方法 一、气相色谱法 二、气相色谱仪的组成 三、气相色谱法测定食品中苯甲酸、山梨酸 四、高效液相色谱法 五、高效液相色谱法同时测定食品中山梨酸、苯甲酸和糖精 第三节 甜味剂的测定 一、酚磺酞比色法 二、紫外分光光度法 第四节 防腐剂的测定 一、苯甲酸的测定 二、山梨酸(钾)的测定 第五节 发色剂的测定 一、亚硝酸盐的测定 二、硝酸盐的测定 第六节 漂白剂的测定 一、滴定法 二、盐酸副玫瑰苯胺比色法 第七节 食品中合成色素的测定 一、高效液相色谱法 二、薄层层析法第7章 食品中有毒有害物质的测定 第一节 食品中有害元素的测定 一、铅的测定 二、镉的测定 三、汞的测定 四、砷的测定 第二节 食品中农药残留量的测定 一、概述 二、食品中有机氯农药残留量的测定 三、食品中有机磷农药残留量的测定 四、食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定 五、食品中拟除虫菊酯类农药残留量的测定 第三节 食品中黄曲霉毒素的测定 一、概述 二、食品中黄曲霉毒素B₁的测定 第四节 食品中亚硝基化合物的测定 一、概述 二、N-亚硝胺类化合物的测定方法 第五节 食品中苯并(a)芘的测定 一、概述 二、食品中苯并(a)芘的测定方法 第六节 白酒中甲醇的检验 一、概述 二、白酒中甲醇的测定方法 第七节 动物性食品中兽药残留的检验 一、概述 二、畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定 三、畜禽肉中己烯雌酚残留量的测定 四、动物性食品中盐酸克伦特罗残留量的测定实验实训 实验1 罐头食品的感官检验 实验2 果汁中可溶性固形物的测定 实验3 白酒中酒精度的测定 实验4 成品味精纯度的测定 实验5 乳粉中水分含量的测定 实验6 面粉中灰分的测定 实验7 乳粉中钙含量的测定 实验8 水果中总酸及有效酸度(pH)的测定 实验9 乳粉中粗蛋白质的测定 实验10 酱油中氨基酸态氮的测定 实验11 鲜乳中脂肪含量的测定 实验12 方便面中总脂肪的测定 实验13 水果中还原糖的测定 实验14 灌肠中淀粉的测定 实验15 水果中果胶的测定 实验16 果蔬中维生素C的测定 实验17 饮料中糖精钠的测定 实验18 果汁饮料

<<食品分析>>

中苯甲酸含量的测定 实验19 香肠中亚硝酸盐的测定 实验20 葡萄酒中二氧化硫含量的测定 实验21 膨化食品中铅含量的测定 实验22 花生米中黄曲霉毒素B₁的测定 实验23 蔬菜中乙酰甲胺磷农药残留量的测定 综合实训乳及乳制品的检验附录 附录1 食品分析实验室布局与管理 附录2 食品分析用水 附录3 常用标准滴定溶液的配制和标定 附录4 常用洗涤液的配制与使用方法 附录5 常用指示剂的配制方法 附录6 乳品检验员国家职业标准附表 附表1 排序检验法检验表($\alpha=5\%$) 附表2 排序检验法检验表($\alpha=1\%$) 附表3 观测糖锤度温度浓度换算表(标准温度20℃) 附表4 糖液折光锤度温度改正表(20℃) 附表5 χ^2 分布表($\alpha=5\%$, $\alpha=1\%$) 附表6 t分布表($\alpha=5\%$, $\alpha=1\%$) 附表7 酒精计温度浓度换算表 附表8 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表主要参考文献

<<食品分析>>

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>