第一图书网, tushu007.com

<<食品安全快速检测技术手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全快速检测技术手册>>

13位ISBN编号：9787122025982

10位ISBN编号：7122025985

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业

作者：王林//王晶//周景洋

页数：313

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

内容概要

《食品安全快速检测技术手册》简单阐述了食品安全快速检测和样品采集的基本知识。按照农药、鼠药、突出有害物质、各类食物中容易存在的问题物质、生产加工环节中要控制项目的检测内容排列，重点介绍了各类物质的理化快速监测方法。同时详细介绍了微生物快速检测方法、快速检测辅助设备的选择使用、部分食品主要安全问题及参考检测项目。

《食品安全快速检测技术手册》内容全面、翔实，实用性非常强。

《食品安全快速检测技术手册》适用于需要食品安全现场快速检测技术的相关部门的机构使用，同时也可作为快速检测技术提供单位的培训教材。

书籍目录

第一部分 概述一、何为快速检测二、为什么要进行快速检测三、什么样的方法称之为快速检测方法四、实验室快速检测与现场快速检测的不同之处五、现场快速检测结果的表述及注意事项六、食品安全快速检测结果报告单参考模版及注意事项七、现场快速检测中常用的计量和计数单位（见表1-1）八、食品安全快速检测项目分类九、急性中毒与慢性伤害物质的区别十、引发急性中毒与慢性伤害的主要原因十一、急性食物中毒后的快速筛查与日常监测参考方案十二、食物中毒诊断标准及技术处理总则十三、第一部分编写说明第二部分 采集样品一、样品的采集二、附录三、第二部分编写说明第三部分 理化快速检测方法一、有机磷和氨基甲酸酯类农药的快速检测方法二、毒鼠强的快速检测方法三、氟乙酰胺的快速检测方法四、敌鼠钠盐的快速检测方法五、鼠药安妥的快速检测方法六、鼠药磷化锌的快速检测方法七、甲醇的快速检测方法八、亚硝酸盐的快速检测方法九、硝酸盐的快速检测方法十、砷的快速检测方法十一、汞的快速检测方法十二、钡的快速检测方法十三、砷、锑、铋、汞、银化物的快速检测方法十四、氰化物的快速检测方法十五、黄曲霉毒素B1的快速检测方法十六、二氧化硫的快速检测方法十七、硼酸和硼砂的快速检测方法十八、苏丹红等油溶性非食用色素的快速检测方法十九、孔雀石绿等水溶性非食用色素的快速检测方法二十、食用油脂酸价和过氧化值的快速检测方法二十一、食用植物油极性组分的快速检测方法二十二、桐油的快速检测方法二十三、大麻油的快速检测方法二十四、青油的快速检测方法二十五、蓖麻油的快速检测方法二十六、巴豆油的快速检测方法二十七、矿物油的快速检测方法二十八、水产品鲜度的快速检测方法二十九、水发水产品酸碱度的快速检测方法三十、水发水产品中甲醛的快速检测方法三十一、双氧水的快速检测方法三十二、畜禽肉鲜度与病害肉的快速检测方法三十三、注水肉的快速检测方法三十四、瘦肉精的快速检测方法三十五、牛乳新鲜度的快速检测方法三十六、牛乳密度的快速检测及掺水量计算三十七、牛乳中碱性物质的快速检测方法三十八、牛乳中尿素的快速检测方法三十九、乳品中淀粉和麦芽糊精的快速检测方法四十、乳品中蛋白质含量的快速检测方法四十一、生熟乳的快速检测方法四十二、酱油中总酸与氨基酸态氮含量的快速检测方法四十三、味精中谷氨酸钠含量的快速检测方法四十四、食醋感官和游离矿酸的快速检测方法四十五、食醋中总酸含量的快速检测方法四十六、碘盐含碘量的快速检测方法四十七、蜂蜜比重和水分的快速检测方法四十八、蜂蜜酸度的快速检测方法四十九、蜂蜜中糊精或淀粉的快速检测方法五十、大米及米制品新鲜度的快速检测方法五十一、大米中石蜡、矿物油的快速检测方法五十二、米面粉中吊白块的快速检测方法五十三、面粉中滑石粉、石膏粉的快速检测方法五十四、生熟豆浆的快速检测方法五十五、鸡蛋新鲜度的快速检测方法五十六、木耳吸水量与pH值的快速检测方法五十七、瓶装饮用纯净水的快速鉴别方法五十八、食品中心温度和煎炸油温度的快速测定方法五十九、食品表面和环境温度的快速检测方法六十、餐饮具和食品加工器具表面洁净度的快速检测方法六十一、消毒间紫外线辐照强度的快速测定方法六十二、消毒液有效氯的快速测定六十三、游离性余氯的快速检测方法第四部分 微生物快速检验方法一、菌落总数的快速测定方法二、餐饮具表面大肠菌群的快速测定方法三、食品中大肠菌群的快速测定方法四、水质中大肠杆菌的快速测定方法五、霉菌和酵母的快速计数方法六、沙门菌的快速检验方法七、金黄色葡萄球菌的快速检验方法八、大肠杆菌O157：H7的快速检验方法九、李斯特菌的快速检验方法十、第四部分编写说明第五部分 快速检测辅助设备的选择使用一、微型电子天平（手掌秤）二、便携式超声波清洗（提取）器三、微型电热水浴锅四、微型离心机五、便携式食品粉碎机六、食品物理冷藏保温采样箱七、便携式恒温培养箱（BX-2型）第六部分 部分 食品主要安全问题及参考检测项目一、粮食二、食用油脂三、蔬菜和水果四、肉与肉制品五、水产及水产制品六、乳与乳制品七、蛋与蛋制品八、面粉、米粉及糕点类食品九、豆类及豆制品十、酒类十一、冷饮食品十二、罐头食品十三、食糖十四、蜂蜜十五、调味品十六、膨化食品和方便面食十七、第六部分 编写说明

章节摘录

第一部分　概述　　五　现场快速检测结果的表述及注意事项　　食品安全快速检测的手段主要体现在定性和限量检测上。
有些方法可以达到半定量或定量的效果，则更加有利于结果的分析。
1　概念分类　　1.1　定性检测即快速地得出被检样品中是否含有有毒有害物质，或其本身就是有毒有害物质。
1.2　限量检测即快速地得出被检样品中有毒有害物质是否超出标准规定值或有效物质是否达到标准规定值。
1.3　半定量检测与定量检测相比，半定量检测的结果是一个大约值，准确度离真值越近越好。
1.4　定量检测定量检测也称全定量检测，一般在实验室中进行。
有些现场检测方法，其本身也属定量检测范畴，如温度、湿度、消毒间紫外线辐照强度、纯净水电导率等物理指标的检测。
2　表述形式　　2.1　定性检测　　2.1.1　阴性。
阴性表示用本方法未检出要检测的物质。
2.1.2　阳性。
阳性通常用来表示检出了有毒有害物质。
2.2　限量检测　　2.2.1　合格。
合格表示检测结果在标准规定值范围之内。
2.2.2　不合格。
不合格表示检测结果超出或达不到标准规定值。
2.3　半定量与定量检测表述形式与限量检测相同，也可标出具体检测数值。
3　注意事项　　3.1　对于阳性结果以及不合格结果的样品，应重复测试，排除偶然误差。
重要样品，如含急性中毒物质或可能会对后期处理带来较大社会影响或较大经济损失的样品，应注意留样，并将样品送实验室进一步确证。
3.2　对于阴性与阳性、合格与不合格之间不易判定的样品，应重复测试，以其中多次相同的结果报告之。
对可能会对后期处理带来较大社会影响或较大经济损失的样品，应注意留样，并将样品送实验室进一步确证。

第一图书网, tushu007.com

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