

<<食品检验综合技能实训>>

图书基本信息

书名：<<食品检验综合技能实训>>

13位ISBN编号：9787122058386

10位ISBN编号：7122058387

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：王一凡 编

页数：277

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>

<<食品检验综合技能实训>>

内容概要

本书按照食品企业或检验机构对某一类食品实际检验的工作过程进行编写，选择的教学内容与实际工作任务一致。

内容分为三大模块：食品理化检验基础技能实训、食品微生物检验基础技能实训和食品检验综合技能实训。

其中食品检验综合技能实训包括了十五大类食品（饮料、罐头、乳制品、肉制品、粮油制品、焙烤制品、速冻食品、糖果及巧克力制品、蜜饯、调味品、酱腌制品、食用油类制品、酒类制品、茶叶、桶装水）的二十八个有代表性的检验任务。

按照本书进行综合实训，可以实现学生掌握的食品检验技能与用人单位要求零距离的对接。

本书可作为高职高专食品检测类相关专业教学用书，也可用作食品企业培训教材及技能鉴定的培训教材，还可作为从事食品工业生产、食品质量与安全、食品质量监督与检验类的技术人员及管理人士的参考用书。

<<食品检验综合技能实训>>

书籍目录

模块一 食品理化检验基础技能实训 项目一 直接干燥法测定食品中水分含量 项目二 灼烧法测定食品中总灰分 项目三 食品中总酸的测定 项目四 索式提取法测定食品中脂肪含量 项目五 罗紫?哥特里法测定牛乳脂肪含量 项目六 凯式定氮法测定食品中蛋白质含量 项目七 甲醛法测定调味品中氨基酸态氮含量 项目八 直接滴定法测定食品中还原糖含量 项目九 膳食纤维的测定模块二 食品微生物检验基础技能实训 项目一 食品中菌落总数的测定 项目二 食品中大肠菌群的测定 项目三 食品中金黄色葡萄球菌的检验 项目四 食品中沙门菌属检验模块三 食品检验综合技能实训 任务一 果蔬汁饮料的检验 第一节 果蔬汁饮料基本知识 一、果蔬汁饮料的加工工艺 二、果蔬汁饮料容易出现的质量安全问题 三、果蔬汁饮料生产的关键控制环节 四、果蔬汁饮料生产企业必备的出厂检验设备 五、果蔬汁饮料的检验 第二节 果蔬汁饮料检验项目 一、感官检验 二、净含量的测定 三、总酸的测定(指示剂法) 四、可溶性固形物的测定(折光计法) 五、细菌总数的测定 六、大肠菌群的测定 七、商业无菌检验 八、原果汁含量的检验 九、果汁中防腐剂山梨酸和苯甲酸的测定(气相色谱法) 十、果汁中甜味剂糖精钠和甜蜜素的测定 任务二 植物蛋白饮料的检验 第一节 植物蛋白饮料基本知识 一、植物蛋白饮料的加工工艺 二、植物蛋白饮料容易出现的质量安全问题 三、植物蛋白饮料生产的关键控制环节 四、植物蛋白饮料生产企业必备的出厂检验设备 五、植物蛋白饮料的检验 第二节 植物蛋白饮料检验项目 一、感官检验 二、净含量检验 三、可溶性固形物的测定 四、总固形物的测定 五、蛋白质的测定 六、菌落总数的测定 七、大肠菌群的测定 八、商业无菌检验 九、植物蛋白质饮料的防腐剂山梨酸和苯甲酸的测定(气相色谱法) 十、植物蛋白质饮料中糖精钠和甜蜜素的测定 任务三 水果罐头的检验 第一节 水果罐头基本知识 一、水果罐头的加工工艺 二、水果罐头容易出现的质量安全问题 三、水果罐头生产的关键控制环节 四、水果罐头生产企业必备的出厂检验设备 五、水果罐头的检验 任务四 午餐肉罐头的检验 任务五 全脂乳粉的检验 任务六 酸乳的检验 任务七 中国腊肠的检验 任务八 肉松的检验 任务九 方便面的检验 任务十 小麦面粉的检验 任务十一 糕点的检验 任务十二 饼干的检验 任务十三 速冻食品的检验 任务十四 糖果的检验 任务十五 巧克力及巧克力制品的检验 任务十六 蜜饯制品的检验 任务十七 酱油的检验 任务十八 食醋的检验 任务十九 味精的检验 任务二十 酱腌菜的检验 任务二十一 食用植物油的检验 任务二十二 人造奶油的检验 任务二十三 啤酒的检验 任务二十四 白酒的检验 任务二十五 黄酒的检验 任务二十六 葡萄酒的检验 任务二十七 茶叶的检验附录参考文献

<<食品检验综合技能实训>>

章节摘录

模块一 食品理化检验基础技能实训 项目一 直接干燥法测定食品中水分含量 (一) 原理
食品中的水分含量一般是指在100℃左右直接干燥的情况下,所失去物质的总量。

直接干燥法适用于在95~105℃下,不含或含其他挥发性物质甚微的食品。

(二) 试剂 (1) 6mol/L盐酸量取100mL盐酸,加水稀释至200mL。

(2) 6mol/L氢氧化钠溶液称取24g氢氧化钠,加水溶解并稀释至100mL。

(3) 海砂取用水洗去泥土的海砂或河砂,先用6mol/L盐酸煮沸0.5h,用水洗至中性,再用6mol/L氢氧化钠溶液煮沸0.5h,用水洗至中性,经105℃干燥备用。

(三) 仪器 扁形铝制或玻璃制称量瓶(内径60~70mm,高35mm以下);电热恒温干燥箱;分析天平。

(四) 操作步骤 (1) 固体样品取洁净铝制或玻璃制的扁形称量瓶,置于95~105℃干燥箱中,瓶盖斜支于瓶边,加热0.5~1.0h,盖好取出,置干燥器内冷却0.5h,称量,并重复干燥至恒重。

称取2.00~10.0g切碎或磨细的样品,放入此称量瓶中,样品厚度约为5mm,加盖称量后,置95~105℃干燥箱中,瓶盖斜支于瓶边,干燥2~4h后,盖好取出,放入干燥器内冷却0.5h后称量。

然后再放入95~105℃干燥箱中干燥1h左右,盖好取出,放干燥器内冷却0.5h后再称量。

至前后两次质量差不超过2mg,即为恒重。

(2) 半固体或液体样品 取洁净的蒸发器,内加10.0g海砂及一根小玻璃棒,置于95~105℃干燥箱中,干燥0.5~1.0h后取出,放入干燥器内冷却0.5h后称量,并重复干燥至恒重。

然后精密称取5~10g样品,置于蒸发器中,用小玻璃棒搅匀放在沸水浴上蒸干,并随时搅拌,擦去皿底的水滴,置95~105℃干燥箱中干燥4h后盖好取出,放入干燥器内冷却0.5h后称量。

<<食品检验综合技能实训>>

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>