第一图书网, tushu007.com

<<食品检测>>

图书基本信息

书名：<<食品检测>>

13位ISBN编号：9787122078650

10位ISBN编号：7122078655

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：李晓燕 编

页数：187

字数：300000

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

本教材以产品为主线，以理化指标检测为教学项目，内容分为两大部分，第一部分是检测项目，它包括食品感官检测、乳及乳制品的质量检测、饮料产品的质量检测、酒类产品的质量检测、植物油的质量检测和肉、蛋制品的质量检测；第二部分是知识链接，它包括必备知识和拓展知识，每一检测项目所涉及的技能知识均能在相关的必备知识和拓展知识中找到对应的理论链接。

本书适合高职高专生物技术、食品加工、食品检测等相关专业的学生使用，也可供食品检验工中、高级考证使用。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

项目一　食品感官检测
※项目介绍
※学习目标
※项目实施
任务1　食品检测报告的填写
任务2　啤酒的感官检验
任务3　白酒的感官检验
项目二乳及乳制品的质量检测（理化指标）
※项目介绍
※学习目标
任务1　乳粉中杂质度的检测
任务2　乳粉中水分含量的检测
任务3　牛乳酸度的检测
任务4　乳粉中脂肪含量的检测
任务5　乳粉中蛋白质含量的检测
任务6　乳粉中蔗糖含量的检测
项目三　饮料产品的质量检测（理化指标）
※项目介绍
※学习目标
※项目实施
任务1　饮料中可溶性固性物的检测
任务2　饮料中总酸含量的检测
任务3　饮料中咖啡因含量的检测
任务4　饮料中茶多酚含量的检测
任务5　饮料中维生素C含量的检测
任务6　饮料中铅含量的检测（石墨炉原子吸收光谱法）
任务7　饮料中总砷含量的检测
任务8　饮料中铜含量的检测
任务9　饮料中铁含量的检测
任务10　饮料中锌含量的检测
任务11　饮料中糖精钠的检测
任务12　饮料中苯甲酸、山梨酸的检测
项目四　酒类产品的质量检测（理化指标）
※项目介绍
※学习目标
※项目实施
任务1　啤酒相对密度的检测
任务2　啤酒中原麦汁浓度的检测
任务3　啤酒中酒精度含量的检测
任务4　白酒中酒精度含量的检测
任务5　白酒中甲醇含量的检测
任务6　白酒中杂醇油含量的检测
任务7　白酒中乙酸乙酯含量的检测
任务8　白酒中总酸含量的检测
任务9　白酒中固形物含量的检测

第一图书网, tushu007.com

任务10　白酒中总酯含量的检测
任务11　黄酒中氨基酸态氮含量的检测
项目五　植物油的质量检测（理化指标）
※项目介绍
※学习目标
※项目实施
任务1　植物油透明度、气味、滋味的检测
任务2　植物油色泽的检测（罗维朋比色计法）
任务3　植物油中水分及挥发物的测定
任务4　植物油中不溶性杂质的测定（GB/T 5529—85）
任务5　植物油酸价的测定（GB/T 5530—1998）
任务6　植物油过氧化值的测定（GB/T 5538—2005)
任务7　植物油的酸败试验
任务8　植物油碘价的测定（GB/T 5532 —85)
项目六　肉、蛋制品的质量检测（理化指标）
※项目介绍
※学习目标
※[KG*2]项目实施
任务1　水分含量的检测
任务2　灰分的检测
任务3　总酸含量的检测
任务4　脂肪含量的检测
任务5　蛋白质含量的检测
任务6　淀粉含量的检测
任务7　亚硝酸盐含量的检测（盐酸萘乙胺比色法）
任务8　油脂过氧化值的检测
任务9　钙含量的检测（火焰原子吸收光谱法）
任务10　山梨酸含量的检测（高效液相色谱法）
任务11　挥发性盐基氮的检测（半微量定氮法）
任务12　总碱度的检测
任务13　游离脂肪的检测
任务14　胆固醇含量的检测
必备知识
必备知识一　基础知识
（一）乳及乳制品
（二）饮料产品
(三)酒类产品
(四)植物油脂
(五)肉蛋及其制品
必备知识二　误差分析
（一）误差的分类
（二）误差的表示方法
（三）分析结果的数据处理
必备知识三　样品采集与处理
(一)样品的采集、制备与保存
（二）样品的预处理
必备知识四　食品检测报告单的填写

（一）原始记录的填写
（二）检验报告
必备知识五　食品感官评价
（一）食品感官分析基础知识
（二）食品感官鉴评的环境条件
（三）食品感官检验的方法
（四）啤酒感官质量评价
（五）白酒感官质量评价
必备知识六　食品常规项目的检测
（一）相对密度的检测
（二)食品中杂质度的检测
（三)食品中水分的检测
（四）食品中灰分的检测
（五）食品酸度的检测
（六）油脂色泽的检测
（七）油脂水分及挥发物的检测
（八）油脂酸价的检测
（九）油脂的酸败及氧化值检测
（十）油脂碘价测定
（十一）食品中可溶性固形物的检测
（十二)食品中脂肪含量的检测
（十三）食品中蛋白质的检测
（十四）食品中碳水化合物的检测
（十五）食品中微量元素的检测
（十六）食品中维生素含量的检测
（十七）食品中胆固醇的检测
（十八）食品中咖啡因的检测
（十九）食品中茶多酚的检测
（二十）食品中氨基酸态氮的检测
（二十一）食品中挥发性盐基氮的检测
（二十二）啤酒中原麦汁浓度的检测
（二十三）啤酒中酒精度的检测
（二十四）白酒中甲醇的检测
（二十五）白酒中杂醇油的检测
（二十六）白酒中乙酸乙酯的检测
（二十七）白酒中总酯的检测
必备知识七　常用分析仪器
（一）托盘天平
（二）分析天平
（三）罗维朋比色计
（四）阿贝折射仪
（五）紫外　可见分光光度计
（六）原子吸收分光光度计
（七）气相色谱仪
（八）高效液相色谱仪
拓展知识
拓展知识一　产品标准

第一图书网, tushu007.com

（一）乳及乳制品产品标准
（二）饮料产品标准
（三）酒类产品标准
（四）植物油脂的种类及质量标准
（五）肉蛋制品的质量标准
拓展知识二　食品添加剂
（一）食品添加剂的定义
（二）食品添加剂的作用
（三）测定食品添加剂的意义
（四）食品添加剂的分类
（五）食品添加剂的测定方法
拓展知识三　食品农药残留的测定
（一）农药残留的定义
（二）测定农药残留和兽药残留的意义
（三）农药的分类
（四）农药残留的测定方法
拓展知识四　食品中毒素的测定
（一）食品中毒素概述
（二)食品中黄曲霉毒素的测定
附录一　国家食品检验工知识及技能职业标准
附录二　相对原子质量（Ar)表
附录三　感官品评实验中常用风味物质的性质
附录四　日本麒麟啤酒公司品评分析术语
参考文献

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