

图书基本信息

书名：<<肉.蛋.乳制品及水产品的快速鉴别>>

13位ISBN编号：9787122152466

10位ISBN编号：7122152464

出版时间：2013-1

出版单位：化学工业出版社

作者：王爱云，高海生等

页数：175

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>

<<肉.蛋.乳制品及水产品的快速鉴别>>

内容概要

《食品安全快速鉴别易学通：肉、蛋、乳制品及水产品的快速鉴别》作者总结了多年来从事肉、蛋、乳制品及水产品快速鉴别检验工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了肉与肉制品、蛋与蛋制品、乳与乳制品、水产类食品等质量优劣及其掺假的快速鉴别检验。以感官鉴别为主，附带有简单、实用、可操作性强的理化检验。

《食品安全快速鉴别易学通：肉、蛋、乳制品及水产品的快速鉴别》不仅对广大消费者具有一定的帮助和指导作用，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

书籍目录

一、肉与肉制品质量优劣及其掺假的快速鉴别检验（一）肉品新鲜度的感官鉴别检验1.鲜猪肉的感官鉴别检验2.鲜牛肉的感官鉴别检验3.鲜羊肉的感官鉴别检验4.鲜马肉的感官鉴别检验5.鲜驴肉的感官鉴别检验6.牛肉与马肉、驴肉、骡肉的简易鉴别方法7.鲜兔肉的感官鉴别检验8.鲜鸡肉的感官鉴别检验9.鲜光鸭肉的感官鉴别检验10.什么是冷却排酸肉11.如何辨别冷却排酸肉（二）肉品新鲜度的快速理化检验1.pH值检测法2.球蛋白沉淀法3.乙酸铅试剂检测法4.氨的简易检出法（三）冻肉质量优劣的感官鉴别检验1.冻猪肉的感官鉴别检验2.冻猪肉发霉变质的感官鉴别检验3.冻牛、羊肉的感官鉴别检验4.冻兔肉的感官鉴别检验5.冰冻禽肉的感官鉴别检验6.冻结肉在冻藏过程中会发生什么变化7.怎样对冻结肉进行解冻（四）畜禽肉注水的鉴别检验1.注水畜肉的鉴别检验2.注水家禽的鉴别检验（五）异常猪肉的鉴别检验1.米猪（囊虫病猪）及米猪肉的鉴别检验2.老母猪肉的鉴别检验3.公猪肉及晚阉割猪肉的鉴别检验4.健康畜肉与病死、毒死畜肉的鉴别检验5.猪下腩与板油的识别检验6.硼砂肉的识别检验（六）畜（牛、羊、驴、马、狗等）肉的选购与异常肉的鉴别检验1.怎样选购牛脊肉2.怎样选购牛腱肉3.怎样选购牛臀肉和腿肉4.怎样选购牛尾5.怎样选购牛百叶6.怎样根据不同的中餐食用方法选购牛肉7.怎样根据不同的西餐食用方法选购牛肉8.怎样根据食用方法的不同选购羊肉9.注水牛肉的鉴别10.牛肉、羊肉老嫩的鉴别11.牛肉等级的区分12.牛肉中掺马肉的鉴别检验13.羊肉的特点和营养价值怎样14.山羊肉与绵羊肉的鉴别检验15.驴肉的营养价值如何16.如何选购驴肉17.狗肉的营养价值与功效怎样18.如何选购狗肉19.疯狗的肉能吃吗20.什么是“人畜共患”的疾病？它包括哪些病21.怎样预防“人畜共患”疾病（七）异常禽肉的鉴别检验1.健康禽肉与病死、毒死禽肉的鉴别检验2.嫩鸡与老鸡、健鸡与病鸡的识别检验3.野禽肉的鉴别4.塞肛、灌水家禽的鉴别（八）猪内脏、猪下水质量优劣的鉴别检验1.猪肝质量优劣的鉴别检验2.猪腰子（猪肾）质量优劣的鉴别检验3.猪肚质量优劣的鉴别检验4.猪肠质量优劣的鉴别检验5.猪心质量优劣的鉴别检验6.猪肺质量优劣的鉴别检验7.猪脑（牛脑）的选购8.猪舌（牛舌）的选购9.猪蹄的鉴别与选购10.猪内脏质量感官鉴别与食用原则（九）碱发肚的鉴别检验1.感官鉴别2.pH值检测法（十）病猪肉或色泽异常猪肉的质量鉴别与食用原则1.瘟猪肉的鉴别检验2.炭疽病猪肉的鉴别检验3.丹毒病猪肉的鉴别检验4.黄脂猪肉的鉴别检验5.黄疸猪肉的鉴别检验6.红膘和红皮猪肉的鉴别检验7.白肌病猪肉的鉴别检验8.陈旧猪肉与腐败猪肉的鉴别检验（十一）气味与滋味异常猪肉的质量鉴别与食用原则1.腥臭气味2.药物气味3.饲料气味4.病理气味5.附加气味6.食用原则（十二）肉的检疫1.怎样区分肉类是否经过检疫（验）2.肉类检疫章的识别检验（十三）肉制品掺假的快速鉴别检验1.广式腊肉的感官鉴别检验2.咸猪肉的感官鉴别检验3.腊肉与咸肉的区别4.火腿的感官鉴别检验5.火腿等级标准6.鉴别中式火腿与西式火腿7.板鸭的感官鉴别检验8.香肠、香肚的感官鉴别检验9.腊肠的选购原则10.火腿肠质量的比较鉴别11.香肠中掺入淀粉的鉴别检验12.病鸡制作的烧鸡的感官鉴别检验13.灌肠质量优劣的鉴别检验14.肉肠质量的鉴别检验15.如何购买熟肉制品16.烧烤肉、叉烧肉质量优劣的鉴别检验17.肉燕质量优劣的鉴别检验18.蹄筋质量优劣的鉴别检验19.肉松质量优劣的鉴别检验（十四）香猪的特点与识别（十五）“瘦肉精”、“抗生素”及其危害1.什么是“瘦肉精”2.“瘦肉精”的毒理作用3.“瘦肉精”的危害4.“瘦肉精”的识别和预防5.抗生素--氯霉素的危害（十六）肉及肉制品质量鉴别后的食用原则二、蛋与蛋制品质量优劣及其掺假的快速鉴别检验1.禽蛋质量优劣的感官检验2.蛋品新鲜度的快速测定3.孵鸡淘汰蛋的鉴别检验4.如何鉴别鸡蛋存放天数5.如何识别白皮鸡蛋冒充红皮鸡蛋6.不同月份购买鸡蛋时的注意事项7.怎样选购鹌鹑蛋8.松花蛋（皮蛋）质量优劣的感官检验9.松花蛋（皮蛋）是否含铅的鉴别检验10.怎样选购鹌鹑松花彩蛋11.咸蛋质量优劣的感官检验12.糟蛋质量优劣的鉴别检验13.冰蛋质量优劣的鉴别检验14.蛋粉制品质量优劣的鉴别检验15.蛋白干制品质量优劣的鉴别检验16.蛋及蛋制品质量鉴别后的食用原则三、乳与乳制品质量优劣及其掺假的快速鉴别检验（一）鲜牛乳质量优劣的鉴别检验1.鲜牛乳质量优劣的感官鉴别2.牛乳新鲜度的快速鉴别检验3.消毒鲜牛乳的质量鉴别4.原汁鲜牛乳的鉴别5.袋装鲜牛乳的识别选购（二）鲜牛乳掺假的快速鉴别检验1.牛乳掺水的鉴别检验2.牛乳中掺豆浆的鉴别检验3.牛乳中掺淀粉或米汤类物质的鉴别检验4.牛乳中掺食盐的鉴别检验5.牛乳中掺蔗糖的鉴别检验6.牛乳中掺石灰水的鉴别检验7.牛乳中掺明胶的鉴别检验8.牛乳中掺阿拉伯胶的鉴别检验9.牛乳中掺碱的鉴别检验10.牛乳中掺牛尿的鉴别检验11.牛乳中掺化肥（尿素、硫酸铵）的鉴别检验12.牛乳中掺洗衣粉的鉴别检验13.牛乳中掺白陶土的

<<肉.蛋.乳制品及水产品的快速鉴别>>

鉴别检验14.牛乳中掺入白广告色或白鞋粉的鉴别检验15.牛乳中掺入硼酸的鉴别检验16.牛乳中掺入芒硝的鉴别检验17.牛乳中掺入重铬酸钾的鉴别检验18.牛乳中掺入水杨酸的鉴别检验19.牛乳中掺入甲醛的鉴别检验20.生牛乳与熟牛乳的鉴别检验21.新鲜乳掺陈乳的鉴别检验22.牛乳中掺山羊乳的鉴别检验23.病牛牛乳的鉴别检验24.如何辨别纯牛奶与含乳饮料 (三) 乳制品质量优劣的鉴别检验1.乳粉质量优劣的鉴别检验2.炼乳质量优劣的鉴别检验3.甜炼乳的质量识别与选购4.淡炼乳的质量识别与选购5.酸牛乳质量优劣的鉴别检验6.酸奶的识别与选购7.奶油质量优劣的鉴别检验8.奶油的识别与选购9.干酪质量优劣的鉴别检验10.奶茶与牛奶红茶的识别11.酥油茶质量的鉴别检验12.瓶装稀奶油质量的鉴别检验 (四) 真假奶粉的感官鉴别检验 (五) 羊奶粉质量的感官鉴别检验 (六) 影响乳及乳制品质量的因素1.原料乳的卫生质量2.贮藏条件对质量的影响3.加工过程的污染 (七) 乳及乳制品检验后的食用原则四、水产类食品的挑选及掺假的快速鉴别检验 (一) 鱼类食品的识别挑选及快速检验1.鱼类新鲜度的感官鉴别2.鉴别鱼鲜品质量的标准3.鱼类新鲜度的理化检验4.带鱼新鲜度的鉴别检验5.白鲢鱼和大头鱼的识别检验6.银鱼质量的鉴别检验7.大黄鱼和小黄鱼的鉴别检验8.青鱼和草鱼的鉴别检验9.鲤鱼、鲫鱼的识别检验10.江河鱼、湖塘鱼的识别检验11.胖头鱼、白鲢鱼的识别检验12.武昌鱼 (团头鲂) 的识别检验13.国产生鱼 (鳊鱼或鲮鱼) 和进口生鱼的识别检验14.青花鱼的识别检验15.左口鱼 (比目鱼) 新鲜度的检验16.鲤鱼质量的鉴别检验17.怎样挑选大马哈鱼 (鲑鱼) 18.怎样挑选石头鱼19.怎样挑选黄花鱼20.怎样选购鲈鱼21.如何辨别鳊、鲂和旁皮22.如何选购金枪鱼23.如何选购鲳鱼24.怎样选购珊瑚鲷鲳鱼25.如何选购沙鲳鱼26.如何选购鲳斑鱼27.选购什么品种的马头鱼味道好28.黄脚鲷鱼的识别检验29.怎样选购鲳沙鱼30.怎样选购龙趸31.石九公鱼的识别检验32.牛鳊鱼的识别检验33.怎样选购鳊鱼34.鲚鱼质量的鉴别检验35.鲢鱼质量的鉴别检验36.鲱鱼质量的鉴别检验37.湟鱼质量的鉴别检验38.池鱼质量的鉴别检验39.挑选易养的新鲜活鱼的原则40.冻鱼质量的识别检验41.鱼肉为什么极易变质42.看鱼来推知鱼刺状况和鱼肉质量43.咸鱼质量优劣的鉴别检验44.干鱼的选购45.污染鱼的鉴别检验46.农药毒死鱼的鉴别检验47.患有病症鱼的鉴别检验 (二) 虾类食品的识别挑选及快速检验1.虾新鲜度的感官鉴别2.选择淡水虾的方法有哪些3.虾的质量与雌雄鉴别4.鲜虾仁质量的鉴别检验5.虾米质量的鉴别检验6.虾皮质量的鉴别检验7.怎样鉴别对虾的质量8.龙虾的质量与雌雄鉴别9.螯虾质量的识别检验10.皮皮虾的雌雄识别11.对虾等级的感官鉴别12.河虾等级的感官鉴别13.养殖海虾与捕捞海虾的鉴别检验 (三) 蟹类食品的识别挑选及快速检验1.螃蟹新鲜度的感官鉴别2.怎样挑选海蟹3.怎样挑选河湖蟹4.怎样区分河蟹与海蟹5.什么品种的螃蟹滋味鲜美6.梭子蟹的感官鉴别检验7.大闸蟹的感官鉴别检验8.不同产地螃蟹的口味区别9.识别蟹的雌雄10.蟹肉与人造蟹肉的鉴别检验 (四) 其他水产类食品的识别挑选及快速检验1.鲑鱼的识别选购2.墨鱼的识别选购3.鱿鱼和墨鱼的区别4.章鱼的选购5.海参的识别选购6.劣质海参的感官鉴别7.如何选购鲍鱼8.鳗鱼鲞的质量鉴别检验9.活贝和死贝的识别检验10.怎样选购带子 (扇贝) 11.如何选购黄沙蚬12.怎样选购文蛤13.螺螺的选购14.新鲜蚝的选购15.怎样挑选海蜇皮、海蜇头16.怎样识别“二矾”和“三矾”海蜇17.人造海蜇与天然海蜇的鉴别检验18.如何识别新鲜的甲鱼19.甲鱼的选购及处理20.龟、鳖的区别及鳖的雌雄鉴别21.河豚鱼的识别检验22.牛蛙和青蛙的鉴别检验23.蜗牛的质量鉴别 (五) 鱼体含有毒素的部位1.河豚鱼哪个部位含有毒素2.鲈鱼哪个部位含有毒素3.鲢鱼哪个部位含有毒素4.鳊鱼哪个部位含有毒素5.鳙鱼哪个部位含有毒素6.鲢鱼哪个部位含有毒素7.湟鱼哪个部位含有毒素8.河鳊哪个部位含有毒素 (六) 水产类加工食品的识别挑选及快速检验1.鱿鱼干、墨鱼干质量优劣的鉴别检验2.鲍鱼干、章鱼干质量优劣的鉴别检验3.对虾干、干贝质量优劣的鉴别检验4.鱼翅质量的鉴别检验5.海味干制品色泽赤变的原因分析6.海味干制品发生变味的原因分析7.海味干制品存放中的防虫措施8.水产品及其制品的感官鉴别与食用原则9.水发鱼丸的质量鉴别10.油炸鱼丸的质量鉴别11.虾酱掺假的快速鉴别检验12.怎样挑选活鳝加工的鳝丝13.紫菜质量优劣的鉴别检验14.海带质量优劣的鉴别检验15.吃海带务必警惕哪两点16.琼胶质量优劣的鉴别检验17.鱼肚质量优劣的鉴别检验18.鱼皮质量优劣的鉴别检验19.鱼脑质量优劣的鉴别检验20.鱼骨质量优劣的鉴别检验21.海蜇质量优劣的鉴别检验参考文献

编辑推荐

《肉蛋乳制品及水产品的快速鉴别》由王爱云、高海生等人编著，本书不仅对经常选购和食用各类食品的广大消费者具有一定的帮助和指导作用，提高群众对食品质量的鉴别能力，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

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>