

<<食品分析与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验>>

13位ISBN编号：9787501955114

10位ISBN编号：7501955115

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：康臻 编

页数：309

字数：409000

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>

<<食品分析与检验>>

内容概要

本书是食品类专业中重要的专业课程之一。

本书编写的宗旨是使本教材以基础知识为主体，着重提高学生的综合素质能力，培养技能型、应用型人才，突出高职高专职业教育的特色。

本书在编写过程中，以“必需”和“够用”为度，选题恰当，层次清晰，内容包括绪论、食品样品的采集和前处理技术、食品的感官检验法、食品的物理检测法、食品一般成分的检验、食品添加剂的测定、食品中微量元素的测定、食品中有毒有害物质的测定、食品中食品卫生微生物的测定、食品分析中的质量保证、实验方法评价与数据处理等共十一章。

<<食品分析与检验>>

书籍目录

第一章 绪论 一、食品分析与检验的对象、任务 二、食品分析与检验的内容 三、食品分析与检验的方法类型 四、食品分析与检验课程的学习要求 五、食品分析与检验的现状与发展方向第二章 食品样品的采集和前处理技术 第一节 样品的采集 第二节 样品的前处理技术第三章 食品的感官检验法 第一节 概述 第二节 感官检验常用方法第四章 食品的物理检测法 第一节 概述 第二节 物理检测的几种方法 第三节 食品的物性测定第五章 食品一般成分的检验 第一节 水分的测定 第二节 灰分的测定 第三节 酸度的测定 第四节 脂类的测定 第五节 碳水化合物的测定 第六节 蛋白质及氨基酸的测定 第七节 维生素的测定第六章 食品添加剂的测定 第一节 概述 第二节 甜味剂的测定 第三节 防腐剂的测定 第四节 护色剂的测定 第五节 漂白剂的测定 第六节 着色剂的测定 第七节 抗氧化剂的测定 第八节 品质改良剂的测定第七章 食品中微量元素的测定 第一节 概述 第二节 微量金属元素的测定 第三节 微量非金属元素的测定第八章 食品中有毒有害物质的测定 第一节 食品中农药残留的测定 第二节 食品中药物(兽药)残留的测定 第三节 食品中毒素(天然毒素)的测定 第四节 食品中激素的测定 第五节 食品中源于包装材料的有害物质的测定 第六节 食品加工过程中形成的有害物质的测定第九章 食品中食品卫生微生物的测定 第一节 概述 第二节 菌落总数的测定 第三节 大肠菌群的测定 第四节 常见致病菌的检验 第五节 真菌学检验第十章 食品分析中的质量保证 第一节 分析数据的质量 第二节 分析测试中的质量保证第十一章 实验方法评价与数据处理 第一节 实验方法评价 第二节 实验数据处理附表主要参考文献

<<食品分析与检验>>

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>