

<<食品掺伪鉴别检验>>

图书基本信息

书名：<<食品掺伪鉴别检验>>

13位ISBN编号：9787501960842

10位ISBN编号：7501960844

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：彭珊珊

页数：347

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>

## <<食品掺伪鉴别检验>>

### 内容概要

民以食为天，食品是人类生存和社会发展的物质基础，是人们从事劳动生产和一切活动的能量源泉，也是国家稳定和社会发展的前提。

食品的特殊性，使得食品产业成为“朝阳产业”，在21世纪，食品产业必将得到空前的重视和发展。

本书重点介绍食品掺伪鉴别检验的知识和技能，共十一章，主要针对粮品、食用油脂类、肉、禽、蛋、水产类、乳及乳制品、糖、蜜类、调味品、食用菌及农副产品干货等多个门类几十种食品分别介绍了产品质量最新标准和有关掺伪的简便易行的快速检测方法、鉴别检验新技术以及防伪技术。

本书内容翔实、简明扼要、通俗易懂，具有可读性、指导性、实用性强的特点。

## &lt;&lt;食品掺伪鉴别检验&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品掺伪的定义、方式及危害 第二节 食品掺伪鉴别检验的内容和方法 第三节 感官检验与理化检验方法 第四节 掺伪食品鉴别检验的法律依据和原则 第二章 粮品类掺伪鉴别检验 第一节 粮谷的质量标准 第二节 粮谷的感官检验 第三节 粮谷制品的质量标准 第四节 粮谷制品的感官鉴别 第五节 常见掺伪粮谷的鉴别检验 第六节 常见掺伪粮谷制品的检验 第三章 食用油脂掺伪鉴别检验 第一节 食用植物油脂的种类 第二节 食用植物油脂的质量标准 第三节 食用植物油脂的感官检验 第四节 食用植物油脂的理化检验 第五节 常见掺伪油脂的鉴别检验 第四章 肉、禽、蛋及水产类掺伪鉴别检验 第一节 肉、禽及其制品的质量标准 第二节 掺伪肉禽及其制品的鉴别检验 第三节 掺伪蛋及蛋制品的鉴别检验 第四节 掺伪水产品的鉴别检验 第五章 乳类及乳制品掺伪鉴别检验 第一节 鲜乳及乳制品质量标准 第二节 乳类的质量检验 第三节 掺伪乳类的鉴别检验 第六章 酒、茶、饮料类 第一节 酒的分类和质量标准 第二节 常见酒类的感官鉴别 第三节 掺伪酒类的检验 第四节 掺伪饮料的鉴别检验 第五节 掺伪茶叶的鉴别检验 第六节 掺伪咖啡的鉴别检验 第七章 糖、蜜类掺伪鉴别检验 第一节 糖类质量的检验 第二节 常见掺伪食糖的鉴别检验 第三节 蜂蜜质量的检验 第四节 掺伪蜂蜜的鉴别检验 第八章 调味品掺伪鉴别检验 第一节 食盐质量的鉴别检验 第二节 酱油质量的鉴别检验 第三节 味精质量的鉴别检验 第四节 食醋质量的鉴别检验 第五节 掺伪酱类的鉴别检验 第六节 掺伪香辛料的鉴别检验 第九章 食用菌及农副产品干货掺伪鉴别检验 第一节 黑木耳质量的鉴别检验 第二节 银耳质量的鉴别检验 第三节 菇类质量的鉴别检验 第四节 笋干和芦笋的质量鉴别检验 第五节 黄花菜、贡菜的质量鉴别检验 第十章 食品标签、包装的鉴别检验 第一节 食品标签的鉴别检验 第二节 食品标签的产品质量标志 第三节 有机食品、绿色食品与无公害食品的认证和标识 第四节 真、伪食品包装材料鉴别 第十一章 掺伪食品的鉴别检验实验 第一节 实验的要求和原则 第二节 纯水的制备和器皿的洗涤 第三节 溶液的浓度及其配制方法 第四节 实验数据的记录、处理和实验报告 第五节 掺伪食品的鉴别检验实验内容 实验一 馒头中甲醛合次硫酸氢钠的测定 实验二 油炸方便面中丙二醛的直接测定法 实验三 油脂皂化价的测定 实验四 肉制品中挥发性盐基氮含量的测定——半微量定氮法 实验五 肉制品中淀粉含量的测定——碘量法 实验六 快速检验蛋的新鲜度——密度测定法 实验七 河豚毒素的快速检验 实验八 牛乳相对密度的测定 实验九 牛乳中青霉素含量的快速检验 实验十 白酒的感官检验 实验十一 酒类中甲醇含量的测定 实验十二 生水与开水的鉴别检验 实验十三 汽水中掺洗衣粉的检验 实验十四 蜂蜜掺假的快速、简易鉴别 实验十五 碘盐中碘的定量测定 实验十六 酱油总酸度的测定 实验十七 酱油中氨基氮含量测定——双指示剂滴定法 实验十八 酿造醋与人工合成醋的鉴别 实验十九 辣椒粉掺纤维素的鉴别检验 实验二十 木耳中掺淀粉的检验 实验二十一 银耳中SO<sub>2</sub>(漂白剂)的含量测定 实验二十二 克仑特罗(“瘦肉精”)残留的检测——高效液相色谱法(HPLC) 实验二十三 蛋及其制品中苏丹红染料的测定 附录一 中华人民共和国食品卫生法 附录二 食品卫生标准中常用计量单位 附录三 酒精计温度浓度换算表 附录四 消费者自我保护法 参考文献

<<食品掺伪鉴别检验>>

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>