

<<食品分析技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分析技术>>

13位ISBN编号：9787501969616

10位ISBN编号：7501969612

出版时间：2009-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：俞一夫

页数：376

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>

<<食品分析技术>>

内容概要

本书以食品检验员中、高级国家职业标准应具备的基本理论与操作技能为依据，以中等职业学校学生已有的知识、技能为起点，以食品分析检验的技术手段为主要依据，将众多的食品检验指标进行综合、归类，架构了采样与制备技术、感官检验技术、物理检验技术、化学分析技术和仪器分析技术等5个单元，每个单元安排若干项目，形成了一章即一单元，一节为一项目的布局。

全书以项目引领、任务驱动，力求以能力为本位，以就业为导向，重点突出基础性、应用性、发展性，通过本书的教学与实践，举一反三，使学生达到食品检验员在某个方向的中级及以上水平。

本书除可作为中等职业学校的教材以外，还可作为各类食品生产、经营单位食品检验和食品质量安全管理人员的培训和参考用书。

<<食品分析技术>>

书籍目录

第一章 样品的采集与制备技术 第一节 样品的采集 【学习目标】 【相关知识】 一、样品种类 二、采样原则 三、采样要求 【操作技能】 一、采样的基本方法 二、采样方法实例 【实训内容】 【课外练习】 第二节 样品的制备与储存 【学习目标】 【相关知识】 一、样品制备与储存的意义 二、样品储存容器的要求 【操作技能】 一、样品混合与缩分方法 二、样品的粉碎与组织捣碎 三、样品储存容器、场所的选择与样品储存时间的确定 【技能拓展】 一、样品过筛与预干燥处理 二、被测组分的提取 三、样品提取液的净化与浓缩 四、样品预处理新技术 【实训内容】 【课外练习】 第二章 感官检验技术 【学习目标】 【相关知识】 一、感官检验技术的特点 二、感官检验的一般要求 【知识拓展】 一、色泽 二、气味 三、滋味 【操作技能】 一、感官检验的基本方法 二、主要食品的感官检验方法 【实训内容】 【课外练习】 第三章 物理检验技术 第一节 折射率的测定 【学习目标】 【相关知识】 一、折射率的概念 二、折射率的测定意义 三、折射仪简介 【操作技能】 一、样品制备 二、测定方法 【实训内容】 【课外练习】 第二节 相对密度的测定 【学习目标】 【相关知识】 一、概念 二、测定意义 三、相对密度测定的方法 【操作技能】 一、密度瓶法 二、密度天平法 三、密度计法 【实训内容】第四章 化学分析技术第五章 仪器分析技术附录一 有效数字及运算规则附录二 实验室安全须知附录三 化学试剂标准滴定溶液的制备(参照GB/T 601-2002)附录四 常用数表附录五 实验室规则附录六 实验用器皿的清洗及洗涤液的配制 主要参考文献

章节摘录

第一章 样品的采集与制备技术 第一节 样品的采集 【学习目标】 1. 知识要求

(1) 掌握样品及与之相关的基本概念与样品的分类方法； (2) 掌握样品的采集原则，并通过本节的学习后，领会样品代表性的内涵，并逐步树立样品代表性的意识，并能在今后的工作中切实加以灵活运用。

2. 技能要求 (1) 掌握常用采样工具的使用方法要点，掌握常见食品的采集方法要领；

(2) 通过实践，能够正确制订样品采集方案，从而保证能够采集到有代表性的样品。

【相关知识】 样品的采集，是从一批被分析、检验物料中按规定方法采集有代表性样品的过程，简称采样，也称取样、抽样、扦样等。

样品的采集是分析、检验工作的第一步。

一、样品种类 样品根据其采集、混合、缩分与检验、复验的过程而分为原始样品、平均样品、试验样品和保留样品4类。

原始样品是从一批受检物料中最初取出的有代表性的部分，其组成成分能代表全部物料的成分。

原始样品必须是同种类、同批次的受检物料中取得的。

要求采样部位分布均匀，各部位取得的检样品质一致、质量相同。

原始样品从总体上说是具有代表性的，但其中各部分品质并不均匀，并且原始样品数量往往较多，这就需要进行匀质化处理并进行适当的缩分，经过这样处理的样品称为平均样品。

平均样品是用作受检物料品质全面检验用的样品，一般平均样品的数量不少于全部检验项目的4倍。

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>