

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787501975396

10位ISBN编号：7501975396

出版时间：2010-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王永华

页数：394

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>>

内容概要

本书重点介绍国家标准分析方法和国外先进分析方法。

内容涉及样品采集、物理检验法和食品营养成分、食品风味成分，有害有毒成分、食品病原微生物、辐照食品、转基因食品及新资源食品等的分析与检测，以及实验评价与数据处理等。

《食品分析》第二版教材在保持第一版特色的基础上，增加了食品病原微生物、辐照食品、转基因食品及新资源食品等食品安全性检测方面的内容，修剪了第一版教材中较陈旧的检验方法，尽可能引入当前先进的检测方法。

由于评价食品风味最有效的方法是感官鉴评，本教材保留了第一版中感官鉴评的可操作性内容。

<<食品分析>>

作者简介

王永华，1996年毕业于山西大学生物系，1999年获得大连轻工业学院食品与生物工程系发酵工程硕士学位，2002年获得华南理工大学食品与生物工程学院发酵工程博士学位，2002年9月至2005年5月，在中山大学生命科学学院从事分子生物学与生物化学专业博士后研究工作，2005年5月底

<<食品分析>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 食品样品的采集与处理 第一节 样品的采集 第二节 样品的预处理第三章 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 水分和水分活度的测定 第一节 概述 第二节 水分的测定 第三节 水分活度值的测定第六章 碳水化合物的测定 第一节 概述 第二节 可溶性糖类的测定 第三节 淀粉的测定 第四节 纤维素的测定 第五节 果胶物质的测定 第六节 碳水化合物的分离与鉴定第七章 脂类的测定 第一节 概述 第二节 脂类的测定方法 第三节 油脂中的脂肪酸组成检测方法 第四节 食用油脂几项理化特性的测定第八章 蛋白质和氨基酸的测定 第一节 概述 第二节 蛋白质的定性测定 第三节 蛋白质的定量测定 第四节 蛋白质的末端测定 第五节 氨基酸的定性测定 第六节 氨基酸的定量测定 第七节 氨基酸的分离及测定第九章 灰分及几种重要矿物质元素含量的测定 第一节 灰分的测定 第二节 几种重要矿物元素的测定第十章 维生素的测定 第一节 概述 第二节 脂溶性维生素的测定 第三节 水溶性维生素的测定第十一章 酸度的测定 第一节 概述 第二节 酸度的测定 第三节 食品中有机酸的分离与测定第十二章 食品添加剂的测定 第一节 概述 第二节 甜味剂的检测 第三节 防腐剂的检测 第四节 发色剂的检测 第五节 漂白剂的检测 第六节 食用合成色素的检测第十三章 食品中有害物质的检测 第一节 概述 第二节 食品中药物残留及其检测 第三节 食品中生物毒素及其检测 第四节 食品中污染物的检测第十四章 辐照食品的检测 第一节 概述 第二节 辐照食品的检测方法第十五章 食品容器和包装材料的安全性检测 第一节 概述 第二节 食品容器和包装材料安全性检测方法第十六章 食品病原微生物检测 第一节 食品病原微生物及其危害 第二节 检测方法 第三节 案例分析第十七章 转基因食品检测 第一节 概述 第二节 转基因食品检测方法第十八章 新资源食品的检测 第一节 概述 第二节 新资源食品的安全性 第三节 新资源食品的检测第十九章 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二十章 实验方法评价与数据处理 第一节 实验方法评价 第二节 实验数据处理附录 附录一 随机数表 附录二 相对密度和酒精浓度对照表 附录三 糖液折光率温度改正表 附录四 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表 附录五 铁氰化钾定量试样法还原糖换算表 附录六 t值表 附录七 F表参考文献

<<食品分析>>

编辑推荐

<<食品分析>>

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>