

<<食品卫生与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生与检验>>

13位ISBN编号：9787502625610

10位ISBN编号：7502625615

出版时间：2007-2

出版时间：中国计量

作者：张拥军

页数：454

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>

<<食品卫生与检验>>

内容概要

《“食品卫生与检验”共分十一章，主要介绍了：食品卫生学与食品检验的基本理论知识和基本技术，食品分析所涉及的内容、分析对象、分析方法的范围和选择，食品的一般成分分析，食品中添加剂的测定，食品中有害物质的测定，食品包装材料及容器的分析，掺伪食品的检验以及转基因食品的检测与食品质量管理等内容。

《“十一五”高等学校通用教材食品类：食品卫生与检验》中涉及的各种检测方法参考了我国最新出版的国家标准、国际上的标准分析方法以及一些有价值的参考方法。

《“十一五”高等学校通用教材食品类：食品卫生与检验》可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、生物工程等有关专业的教材，也可作为相关领域食品检验人员的参考资料。

<<食品卫生与检验>>

书籍目录

第一章 导论第一节 概述一、食品二、食品卫生学及食品污染第二节 食品卫生发展历史第三节 食品卫生现状一、世界食品卫生现状二、我国食品卫生现状第四节 食品检测方法的现状与进展一、食品检测方法现状二、食品检测技术进展第二章 检验技术基础知识第一节 良好的实验室操作规范 (GLP) 一、GLP产生和发展二、GLP内容概要三、GLP的特点第二节 检验技术基本原则和要求一、基本原则二、检测技术操作的一般要求第三节 样品的采集、制备与保存一、采样的目的与要求二、采样数量和方法三、检验样品的制备四、样品的保存第四节 样品的前处理方法一、挥发法二、沉淀法三、蒸馏法四、吸附法五、透析法六、提取法第五节 样品前处理新技术一、微波萃取技术二、超临界流体萃取技术三、固相萃取技术四、固相微萃取第三章 食品卫生检验的分析方法第一节 感官检验法一、感官检验的定义二、食品感官检验第二节 物理检查法一、相对密度检验法二、折射法三、旋光法四、压力测定法五、固态食品的比体积第三节 化学分析法一、定性分析二、定量分析第四节 物理化学分析法一、光学分析法二、层析法三、气相色谱法四、高效液相色谱法第五节 酶联免疫分析法在食品卫生分析中的应用一、酶联免疫吸附分析法的基本原理及特点二、免疫吸附分析法在食品卫生分析中的应用三、ELISA技术的发展趋势第四章 食品分析质量控制第五章 食品的一般成分分析第六章 食品添加剂质量标准与检验第七章 食品中有害污染物的检验第八章 包装材料和食品容器中有毒物质的检验第九章 掺伪食品的检验第十章 转基因食品的安全性评价和检测第十一章 食品质量管理主要参考文献

<<食品卫生与检验>>

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>