

<<食品理化检验>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验>>

13位ISBN编号：9787502627652

10位ISBN编号：7502627650

出版时间：2008-2

出版时间：陈晓平,黄广民 中国计量 (2008-01出版)

作者：陈晓平、黄广民

页数：281

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>

## <<食品理化检验>>

### 内容概要

《面向21世纪高等学校规划教材·食品理化检验》是高等院校食品科学学科专业的必修课教材，共分六章，主要包括：样品的采集、制备、处理与保存，食品理化检验中常用物理检验方法，食品中营养成分的分析检验，食品中矿物质元素的分析检验，食品添加剂的分析检验，食品中有毒有害物质的分析检验，以及常用指示剂的配制等基础知识。

## &lt;&lt;食品理化检验&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、食品理化检验的概念及任务二、食品理化检验的内容三、食品理化检验的方法四、食品理化检验的分析过程第一章 样品的采集、制备、处理与保存第一节 样品的采集一、采样规则二、采样方法三、采样的注意事项第二节 样品的制备与预处理一、样品的制备二、样品的预处理第三节 样品的保存第二章 食品理化检验中常用的物理检验方法第一节 感官检验法一、感官检验的作用二、感官检验员的要求三、感官检验方法第二节 比重法一、测定比重(相对密度)的意义二、食品的浓度与其比重的关系三、食品比重的测定方法四、啤酒(或麦芽汁)比重的测定第三节 折光法一、测定的意义二、折光计第四节 旋光法一、旋光度测定的意义二、旋光计在食品理化检验中的应用第三章 食品中营养成分检验方法第一节 水分的测定一、水分的存在状态二、水分的测定方法三、水分测定的意义四、常压干燥法五、减压干燥法六、蒸馏法七、红外线快速测定法八、卡尔-费休法第二节 水分活度的测定一、 $A_w$ 测定仪法二、溶剂萃取法三、扩散法第三节 灰分的测定一、加快灰化速度的方法二、总灰分的测定三、水溶性灰分与水不溶性灰分的测定四、酸溶性灰分与酸不溶性灰分的测定第四节 脂肪的测定一、索氏抽提法二、皂化法三、碱性乙醚抽提法四、盖勃氏法和巴布科克氏法第五节 蛋白质及氨基酸的测定一、凯氏定氮法二、氨基酸分离与鉴定第六节 碳水化合物的测定一、总糖的测定二、还原糖的测定.....第四章 食品中矿物质元素的检验方法第五章 食品添加剂检验方法第六章 食品中有害物质检验方法附录一 常用试剂相对分子质量和当量表附录二 常用指示剂的配制主要参考文献

## &lt;&lt;食品理化检验&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 样品的采集、制备、处理与保存 食品的种类繁多,成分复杂,来源不一,食品检验的目的、项目和要求也不尽相同,但是,不论哪种类型食品的分析检验,都要进行样品的采集、制备和预处理,并且要注意样品的保存。

第一节 样品的采集 样品的采集简称采样,又称检样,是从大量的检验物料中抽取一定数量,并有代表性的一部分样品作为检验样品。

同一种类的食品成品或原料,由于品种、产地、成熟期、加工或保藏条件不同,其成分及其含量会有相当大的差异。

同一检验对象,不同部位的成分和含量也可能有较大差异。

采样工作是食品检验的首项工作。

正确采样应遵循两个原则:第一,采集的样品要均匀,有代表性,能反映全部被检食品的组成、质量和卫生状况。

第二,采样过程中要设法保持原有的理化指标,防止成分逸散或带入杂质。

采样是食品检验工作非常重要的环节。

从大量的、成分不均匀的、所含成分不一致的被检物质中采集能代表全部被检物质的检验样品,必须掌握科学的采样技术,在防止成分逸散和被污染的情况下,均衡地、不加选择地采集有代表性的样品,否则,即使以后的样品处理、检测等一系列环节非常精密、准确,其检测的结果亦毫无价值,甚至导出错误的结论。

一、采样规则 采样时必须注意样品的生产日期、批号、代表性和均匀性,采样数量应能反映该食品的卫生质量和满足检验项目对试样量的需要,一式三份,供检验、复验与备查或仲裁用,每一份不少于0.5 kg。

<<食品理化检验>>

编辑推荐

《面向21世纪高等学校规划教材·食品理化检验》可作为高等院校食品科学相关专业的教材，还可供广大食品质量检验人员检验技术的指导和参考。

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>