

<<焙烤食品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品检验技术>>

13位ISBN编号：9787502633127

10位ISBN编号：750263312X

出版时间：2010-10

出版单位：中国计量出版社

作者：彭亚锋，钱玉根，黄文

页数：430

字数：671000

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>

<<焙烤食品检验技术>>

内容概要

《焙烤食品检验技术》系统地介绍了焙烤食品检验理化基本知识、焙烤食品微生物检验基本知识、焙烤食品主要原辅料检验、焙烤食品质量检验项目（发证检验、监督检验、出厂检验）、面包成品检验、饼干成品检验、糕点成品检验、月饼成品检验、裱花蛋糕成品检验、蛋类芯饼（蛋黄派）成品检验、焙烤食品标签检验、焙烤食品包装材料中有害物质检验以及我国焙烤食品相关的标准、实验室质量控制规范等，并提供了许多焙烤食品检验项目原始记录参考模板。

《焙烤食品检验技术》适用于焙烤食品等相关行业食品安全管理人员、品控人员、检验人员和高职高专食品类专业的学生，也可作为其他有关专业师生和中等专业学校师生的参考教材，对从事焙烤食品生产与检验研究的技术人员也有重要的参考价值。

<<焙烤食品检验技术>>

书籍目录

绪论

- 一、焙烤食品检验技术的内容
- 二、焙烤食品检验的目的
- 三、焙烤食品的标准

第一章 焙烤食品检验理化基本知识

第一节 常用玻璃器皿的洗涤与干燥

- 一、玻璃仪器的洗涤
- 二、玻璃仪器的干燥

第二节 常用玻璃仪器的使用

- 一、烧杯的使用
- 二、量筒和量杯的使用
- 三、称量瓶的使用
- 四、试剂瓶和滴瓶的使用
- 五、锥形瓶的使用
- 六、单标线吸量管、分度吸量管和移液器的使用
- 七、容量瓶的使用
- 八、滴定管的使用

第三节 常用溶液的配制与标定

- 一、化学试剂的基本知识
- 二、常用溶液的配制

第四节 样品的采集、制备与保存

- 一、样品的采集
- 二、样品的制备与保存

第五节 检验样品的预处理

- 一、样品的预处理常规方法
- 二、样品前处理新技术
- 三、样品的检测方法的选择

第六节 检验结果的表示与数据记录

- 一、有效数字与数字修约规则
- 二、检验结果的表示方法

第七节 分析质量的监控与评价

- 一、分析检验中的分析误差
- 二、影响分析数据准确性的因素
- 三、实验室质量控制

第八节 焙烤食品理化实验室管理

- 一、仪器的管理
- 二、化学药品及危险品管理
- 三、常见化学危险品
- 四、实验室管理制度

第二章 焙烤食品微生物检验基本知识

第一节 焙烤食品微生物检验的一般程序

- 一、实验室基本要求
- 二、样品的采集
- 三、样品检验
- 四、生物安全与质量控制

<<焙烤食品检验技术>>

五、记录和报告

六、检验后样品的处理

第二节 焙烤食品微生物检验染色法

一、染色的基本原理

二、制片和染色的基本程序

三、染色方法

第三节 焙烤食品微生物检验常用仪器和玻璃器皿

一、常用仪器

二、常用玻璃器皿

第四节 消毒和灭菌

一、消毒和灭菌的概念

二、消毒和灭菌的常用方法

第五节 焙烤食品的微生物学检验

一、焙烤食品的卫生细菌学检验

二、焙烤食品的病原菌检验

三、焙烤食品中霉菌和酵母菌的计数

第六节 微生物实验室的安全要求

一、微生物实验室管理制度

二、实验室技术操作要求

第三章 焙烤食品主要原辅料检验

第一节 谷物类检验

一、小麦粉的检验

二、淀粉的检验

第二节 油脂检验

一、油脂质量检验项目

二、人造黄油的检验

三、大豆油的检验

四、猪油的检验

第三节 糖和糖浆检验

一、糖的检验

二、淀粉糖的检验

三、蜂蜜的检验

第四节 乳和乳制品检验

一、乳和乳制品质量检验项目和主要指标

二、乳和乳制品主要指标的检测

第五节 肉制品的理化检验

一、肉制品质量检验项目

二、肉制品的感官检验

三、肉制品的理化检验

第六节 蛋与蛋制品的检验

一、蛋与蛋制品产品质量检验项目

二、蛋制品的感官检验

三、蛋制品的理化检验

第七节 水的检验

一、臭和味的测定

二、色度的测定

三、浑浊度的测定

<<烘焙食品检验技术>>

- 四、pH值的测定
- 五、溶解性总固体的测定
- 六、游离余氯的测定
- 七、总硬度的测定
- 八、硝酸盐氮的测定
- 九、氯化物的测定
- 十、氟化物的测定
- 十一、铁的测定

第八节 食品添加剂的检验

- 一、化学膨松剂的检验
- 二、酵母的检验
- 三、食用香精的检验
- 四、蛋糕乳化起泡剂的检验
- 五、丙酸钙的检验

第九节 干鲜果品检验

- 一、花生的检验
- 二、核桃的检验
- 三、榛子的检验
- 四、红枣的检验

第十节 白兰地检验

- 一、酒精度的测定
- 二、总酸测定
- 三、固定酸测定
- 四、挥发酸测定
- 五、酯类测定
- 六、铜的测定

第十一节 其他原辅料检验

- 一、巧克力和巧克力制品检验
- 二、蜜饯检验
- 三、可可粉检验
- 四、植脂奶油检验

第四章 面包成品检验

第一节 面包质量检验项目

第二节 面包净含量的检验

- 一、面包外包装上净含量的标注要求
- 二、净含量的计量要求
- 三、焙烤类食品净含量的检验方法
- 四、原始记录参考样式

第三节 面包的感官检验

第四节 面包的理化检验

- 一、水分测定
- 二、酸度测定
- 三、比容测定
- 四、酸价、过氧化值测定
- 五、总砷测定
- 六、铅的测定
- 七、黄曲霉毒素B₁测定

<<烘焙食品检验技术>>

第五节 面包中食品添加剂的检验

- 一、面包中溴酸钾的测定
- 二、面包中山梨酸的测定
- 三、面包中苯甲酸的测定
- 四、面包中丙酸钙(钠)的测定

第六节 面包中微生物检验

- 一、菌落总数测定
- 二、大肠菌群计数
- 三、霉菌计数
- 四、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)检验

第五章 饼干成品检验

第一节 饼干的感官检验

第二节 饼干的理化检验

- 一、净含量的检验
- 二、水分测定
- 三、酸度和碱度测定
- 四、松密度测定
- 五、pH测定
- 六、脂肪测定
- 七、酸价测定
- 八、过氧化值测定
- 九、总砷测定
- 十、铅的测定

第三节 饼干中食品添加剂检验

- 一、饼干中糖精钠的测定
- 二、饼干中甜蜜素的测定

第四节 饼干的微生物检验

- 一、菌落总数测定
- 二、大肠菌群计数
- 三、霉菌计数
- 四、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)检验

第六章 糕点成品检验

第一节 糕点感官检验

第二节 糕点理化检验

- 一、净含量的检验
- 二、干燥失重的测定
- 三、粗脂肪的测定
- 四、总糖的测定
- 五、酸价、过氧化值的测定
- 六、总砷的测定
- 七、铅的测定
- 八、黄曲霉毒素B1测定
- 九、铝的测定

第三节 糕点中食品添加剂检验

- 一、糕点中山梨酸的测定
- 二、糕点中苯甲酸的测定
- 三、糕点中丙酸钙(钠)的测定

<<烘焙食品检验技术>>

四、糕点中糖精钠的测定

五、糕点中甜蜜素的测定

六、糕点中胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝的测定

第四节 糕点中微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

第七章 月饼成品检验

第一节 月饼感官检验

第二节 月饼理化检验

一、干燥失重的测定

二、馅料含量的测定

三、每千克月饼的销售包装容积的测定

四、蛋白质的测定

五、脂肪的测定

六、总糖的测定

七、酸价、过氧化值的测定

八、总砷的测定

九、铅的测定

十、黄曲霉毒素B₁测定

第三节 月饼中食品添加剂的检验

一、月饼中山梨酸的测定

二、月饼中苯甲酸的测定

三、月饼中丙酸钙（钠）的测定

四、月饼中脱氢乙酸的测定

第四节 月饼中微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

第八章 裱花蛋糕成品检验

第一节 裱花蛋糕的感官检验

第二节 裱花蛋糕的理化检验

一、净含量的测定

二、装饰料占蛋糕总质量的比率的测定

三、蛋白质含量的测定

四、脂肪含量的测定

五、酸价、过氧化值的测定

六、砷含量的测定

七、铅含量的测定

八、黄曲霉毒素B₁的测定

九、反式脂肪酸的测定

第三节 裱花蛋糕微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

<<烘焙食品检验技术>>

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

第九章 蛋类芯饼（蛋黄派）成品检验

第一节 蛋类芯饼（蛋黄派）感官检验

第二节 蛋类芯饼的理化检验

一、水分的测定

二、蛋白质含量的测定

三、酸价、过氧化值的测定

四、砷含量的测定

五、铅含量的测定

六、黄曲霉毒素B₁的测定

第三节 蛋类芯饼微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

第十章 烘焙食品标签检验

第一节 食品标签的法律要求

一、主要法律

二、我国主要技术法规和强制性标准

三、其他

第二节 烘焙食品标签的判定

一、烘焙食品标签的内容

二、烘焙食品标签常见问题

三、烘焙食品标签举例

第三节 烘焙食品包装上常见的质量标志的使用

一、烘焙食品包装上常见质量标志

二、食品生产许可（QS）标志

三、绿色食品标志

四、有机食品标志

五、中国名牌标志

六、原产地域产品标志

七、食品包装安全认证与食品包装环保认证

八、保健食品标志

九、绿色环境标志

第十一章 烘焙食品包装材料中有害物质检验

第一节 烘焙食品包装用塑料成型品的检验

一、已实施市场准入制度管理的食品用塑料包装、容器、工具

二、非复合膜袋产品标准和相关标准

三、复合膜袋产品标准和相关标准

四、片材产品

五、食品包装用塑料成型品的有害物质来源和对食品安全性的影响

六、塑料制品中有害物质的检测

第二节 烘焙食品包装纸中有害成分的检测

一、食品包装纸中有害物质的来源

二、包装纸对食品安全性的影响

三、食品包装纸中有害物质的检测

第三节 烘焙食品用容器内涂料成型品的检验

<<烘焙食品检验技术>>

- 一、聚酰胺环氧树脂涂料
- 二、过氯乙烯涂料
- 三、有机硅防粘涂料
- 四、环氧酚醛涂料

附录

附录1 GB/T20977—2007糕点通则

附录2 SB/T10403—2006蛋类芯饼（蛋黄派）

附录3 GB/T23780—2009糕点质量检验方法

参考文献

<<焙烤食品检验技术>>

编辑推荐

由彭亚锋和钱玉根等主编的《焙烤食品检验技术》内容介绍：焙烤食品又称烘焙食品、烤焙食品、烘烤食品，是以面粉、油脂、糖和糖浆、蛋和蛋制品、乳和乳制品、酵母、食盐、水等为基本原料，以膨松剂、乳化剂、防腐剂、增稠剂、稳定剂、调味剂、香精香料、色素、果仁、籽仁、果脯、蜜饯、巧克力、酒、茶等为辅料，以烘烤为主要熟制工艺的一类方便食品，主要包括面包、糕点、饼干三大类产品。

目前，面包已成为人们一日三餐的主食之一，结婚蛋糕、生日蛋糕、各种艺术蛋糕已成为祝寿、婚庆和大型庆祝活动中不可替代的食品；面包、饼干和部分糕点成为丰富人们饮食文化生活的重要方便食品、旅游食品、休闲食品、课间工间食品；月饼更是我国人民中秋佳节万家团圆必不可少的传统食品。

<<烘焙食品检验技术>>

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>