

<<食品理化检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验技术>>

13位ISBN编号：9787503849848

10位ISBN编号：7503849843

出版时间：2009-3

出版时间：中国林业出版社

作者：王世平 编

页数：369

字数：510000

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>

## <<食品理化检验技术>>

### 内容概要

本书全面、系统地对食品理化检验的相关要求及实验技术进行了阐述。

全书共分为5章，第1章绪论，第2章食品中主要理化指标检验技术，第3章食品中主要营养指标检验技术，第4章食品添加剂检验分析技术和第5章食品安全中有害物质检验分析技术。

书中既有对理论性内容的阐述，又有实践经验的总结，特别是增加了近年来在食品检验上的一些新方法、新技术，有些则是近几年国内外食品检验技术方面的科研成果。

本书为食品质量与安全专业、食品科学与工程专业和各相关专业的教材，也可供食品卫生检验机构、食品企业及有关食品质量与安全管理方面的人员参考。

## &lt;&lt;食品理化检验技术&gt;&gt;

## 书籍目录

序前言第1章 绪论 1.1 食品理化检验技术范畴 1.1.1 食品理化检验作用 1.1.2 食品理化检验的内容  
1.1.3 食品检验技术国内外发展动态 1.2 食品理化检验技术内涵及分类 1.2.1 物理分析法内涵及  
主要技术原理 1.2.2 化学分析法内涵及主要技术原理 1.2.3 仪器分析法内涵及主要技术原理 1.2.4  
现代食品理化检验技术分类 1.3 食品理化检验分析技术基本要求 1.3.1 检验分析对水的要求 1.3.2  
检验分析对试剂的要求 1.3.3 检验分析对器皿的要求 1.3.4 检验分析对实验室环境的要求 1.4 检  
验技术方案制订与操作 1.4.1 检验技术方法的确定 1.4.2 样品采集与保存技术 1.4.3 样品的前处  
理技术 1.4.4 检验误差与结果表达 1.4.5 检验技术报告 思考题第2章 食品中主要理化指标检验技  
术 2.1 食品中水分检验分析技术 2.1.1 概述 2.1.2 食品中水分的直接干燥法分析 2.1.3 食品中水  
分的减压干燥法分析 2.1.4 食品中水分的共沸蒸馏法分析 2.1.5 食品中水分的卡尔-费休法分析  
2.1.6 食品中水分的近红外光谱法分析 2.1.7 食品中水分的介电容法分析 2.1.8 食品中水分的冰点  
法分析 2.1.9 各种方法误差分析及评价 2.2 食品中灰分检验分析技术 2.2.1 概述 2.2.2 食品中  
总灰分的分析 2.2.3 食品中水溶性灰分和水不溶性灰分的分析 2.2.4 食品中酸溶性和酸不溶性灰分  
的分析 2.3 食品的酸度检验分析技术 2.3.1 概述 2.3.2 食品总酸度分析 2.3.3 食品中挥发酸分  
析 2.3.4 食品中有效酸度(pH值)的分析 2.3.5 食品中非挥发性有机酸分析 2.4 食品能量检验  
分析技术 2.4.1 概述 2.4.2 氧弹量热计测量法 2.4.3 差热分析法 思考题第3章 食品中主要营  
养指标检验技术 3.1 食品中蛋白质与氨基酸检验分析技术 3.1.1 概述 3.1.2 样品处理 3.1.3 食品  
中蛋白质的凯氏定氮法分析 3.1.4 食品中蛋白质的比色法分析 3.1.5 食品中蛋白质紫外光谱法分析  
3.1.6 食品中蛋白质近红外分析法 3.1.7 食品中蛋白质的电泳分析法 3.1.8 食品中氨基酸分析  
3.1.9 食品中氨基酸态氮分析 3.1.10 食品中挥发性盐基氮分析.....第4章 食品添加剂检验分析技  
术 第5章 食品安全中有害物质检验分析技术参考文献附录

## <<食品理化检验技术>>

### 章节摘录

第1章 绪论 1.1 食品理化检验技术范畴 1.1.1 食品理化检验作用 食品理化检验是食品加工、贮存及流通过程中质量保证体系的一个重要组成部分，它是依据物理、化学、生物化学的一些基本理论和国家食品卫生标准，运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅助材料、半成品及成）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品。食品理化检验是研究和评定食品品质及其变化的一门专业性很强的实验科学。食品理化检验还是分析化学与食品科学相结合的一门边缘学科，同时是化学、生物学、物理学、信息技术等在食品质量监控中的综合应用技术。

食品理化检验技术是预防和减少食源性疾病的方法基础及手段。食品安全技术的应用首先体现在检测技术上，检测正是保证食品质量安全最为基础的手段。在食品的不安全因素无法检出的情况下，安全是无法保证的。如果没有检测技术，首先是无法得知一种食品是否有不安全因素；其次是无法知道这种不安全因素程度如何，这就可能导致人们长期受其危害却浑然不觉。

.....

<<食品理化检验技术>>

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>