

<<进出口食品检验技术手册>>

图书基本信息

书名：<<进出口食品检验技术手册>>

13位ISBN编号：9787506666374

10位ISBN编号：7506666375

出版时间：2012-7

出版时间：中国标准出版社

作者：郭德华

页数：783

字数：1280000

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>

## <<进出口食品检验技术手册>>

### 内容概要

本书是《进出口产品检验检疫技术丛书》中的一册。

本手册较全面地介绍了用于进出口食品检验的各种分析技术，对目前进出口食品检验工作中使用的检验方法从基本原理到试验步骤的关键问题及注意事项都作了较详细的说明，同时对一些前瞻性的先进技术作了介绍，为开展新项目或快速检测提供了方便。

全书共分6篇15章，主要介绍了食品成分、食品添加剂及非食品原料、农药残留、兽药残留、真菌毒素、食品加工副产品、环境激素、功效成分、食品标签、食品包装材料及迁移量、食品中微生物的检测技术等内容。

《进出口食品检验技术手册》是进出口食品检验及监管工作的专业技术参考书，既可作为广大进出口食品生产、包装、检验人员的业务参考书，又可作为相关行业、院校的辅助教材。

本书由郭德华主编。

# <<进出口食品检验技术手册>>

## 书籍目录

### 第1章 概述

- 1.1 进出口食品检验基础知识
  - 1.1.1 进出口食品安全管理体系
  - 1.1.2 出口食品检验检疫监督管理体系
  - 1.1.3 进口食品检验检疫监督管理体系
- 1.2 进出口食品检验法规及标准
  - 1.2.1 检验依据
  - 1.2.2 国内外预警机制
- 1.3 进出口食品检验技术进展
  - 1.3.1 食品安全检验中的样品制备新技术
  - 1.3.2 食品安全检测新技术

### 第1篇 食品品质检验

### 第2章 食品成分分析

- 2.1 食品中水分活度的检测
  - 2.1.1 康卫氏皿扩散法
  - 2.1.2 水分活度仪扩散法
- 2.2 食品中水分的检测
  - 2.2.1 直接干燥法
  - 2.2.2 减压干燥法
  - 2.2.3 蒸馏法
  - 2.2.4 卡尔·费休(Karl Fischer)法
  - 2.2.5 近红外光谱法
  - 2.2.6 快速微波干燥法
- 2.3 食品中蛋白质的检测
  - 2.3.1 凯氏定氮法
  - 2.3.2 全自动凯氏定氮仪法
  - 2.3.3 燃烧法
  - 2.3.4 分光光度法
- 2.4 食品中脂肪的检测
  - 2.4.1 粗脂肪的检测
  - 2.4.2 饱和脂肪和不饱和脂肪的检测——GC-MS法
  - 2.4.3 反式脂肪酸的检测
  - 2.4.4 胆固醇的检测
- 2.5 食品中碳水化合物的检测
  - 2.5.1 还原糖的检测
  - 2.5.2 蔗糖的检测
  - 2.5.3 总糖的检测
  - 2.5.4 淀粉的检测
  - 2.5.5 粗纤维的检测
  - 2.5.6 膳食纤维的检测
- 2.6 食品中灰分的检测
- 2.7 食品中微量元素的检测
  - 2.7.1 营养金属元素(Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, Mn, K和Na等)的检测
  - 2.7.2 重金属的检测
  - 2.7.3 阴离子的检测

## <<进出口食品检验技术手册>>

### 2.7.4 离子价态的分析

## 2.8 食品中维生素的检测

### 2.8.1 水溶性维生素的检测

### 2.8.2 脂溶性维生素的检测

## 第3章 食品中食品添加剂及非食品原料的检测

### 3.1 防腐剂的检测

#### 3.1.1 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

#### 3.1.2 蜂王浆中苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸酯类的测定——液相色谱法

#### 3.1.3 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

### 3.2 抗氧化剂的检测

#### 3.2.1 动植物油脂中抗氧化剂的检测和鉴定——薄层层析法

#### 3.2.2 动植物油脂中叔丁基对羟基茴香醚(BHA)和叔丁基对羟基甲苯(BHT)的测定——气相色谱法

#### 3.2.3 进出口油脂中抗氧化剂的测定——液相色谱法

### 3.3 着色剂的检测

#### 3.3.1 食品中合成着色剂的测定——高效液相色谱法

#### 3.3.2 肉与肉制品中合成色素含量的测定——薄层色谱法

## 第2篇 化学污染物的检验

### 第4章 食品中农药残留的检测

### 第5章 食品中药物残留的检测

### 第6章 食品中真菌毒素的检测

### 第7章 食品加工副产物的检测

### 第8章 食品中环境激素的检测

## 第3篇 食品标签标识的检验

### 第9章 食品中功效成分的检测

### 第10章 食品标签符合性的检验

## 第4篇 食品包装及包装迁移量的检验

### 第11章 食品包装材料的检测

### 第12章 食品包装材料迁移量检测

## 第5篇 生物污染的检验

### 第13章 食品微生物的检测

### 第14章 特定种类微生物检测

### 第15章 食源性致病微生物快速检测技术

<<进出口食品检验技术手册>>

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>