

<<食品卫生质量检验与监查>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生质量检验与监查>>

13位ISBN编号：9787563902903

10位ISBN编号：7563902902

出版时间：1993-09

出版时间：北京工业大学出版社

作者：夏玉宇

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>

## <<食品卫生质量检验与监查>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书全面地介绍了食品的理化检验方法。

全书共分7章,包括:食品检

验概论、食品中营养成分的检验、食品添加剂的检验、食品中有害有毒成分的检验、食品中常量矿物元素的检验、食品新鲜度的检验和掺假食品的检验等。

此外还附有国家有关食品的法规及各类食品理化检验指标。

#### 重点介

绍了国际贸易的检验方法和国家标准检验方法,以及国内外常用的检验方法,另外还介绍了部分试用的新方法。

本书内容丰富、涉及面广,为食品生产、研制、管理与检测分析等部门有关人员及大专院校的师生必要的参考书。

由于选入本书的检验方法具有典

型性与应用的普遍性,因此,本书亦可供环境保护、农林卫生、石油化工、地质冶金等部门分析检验人员参考。

# <<食品卫生质量检验与监查>>

## 书籍目录

### 目录

#### 第1章 食品检验概论

##### 第1节 食品理化检验的内容

##### 第2节 食品检验方法的分类

##### 第3节 样品的采集、保存和制备

###### 一、采样

###### 二、采样的方法

###### 三、采样时应注意的几个问题

###### 四、采样的数量(送检样品的数量)

###### 五、样品的保存

###### 六、样品的制备

##### 第4节 食品检验中的基本要求

###### 一、水的要求

###### 二、试剂的要求

###### 三、常用洗涤剂

###### 四、安全要求

###### 五、检验结果常用的表示方法

#### 第2章 食品中营养成分的检验

##### 第1节 水分的检验

###### 一、常压干燥法

###### 二、真空干燥法

###### 三、蒸馏法

###### 四、食品水分活度值检验法

##### 第2节 灰分的检验与水不溶物的检验

###### 一、总灰分的检验

###### 二、水不溶性灰分的检验

###### 三、水溶性灰分的检验

###### 四、酸溶性灰分和酸不溶性灰分的检验

###### 五、水不溶物的检验

##### 第3节 酸度的检验

###### 一、总酸度的检验

###### 二、挥发酸的检验

###### 三、有效酸度(pH值)的检验

###### 四、一些非挥发性有机酸和脂肪酸的检验

###### 五、气相色谱仪简介

###### 六、高效液相色谱仪简介

##### 第4节 蛋白质及氨基酸的检验

###### 一、蛋白质的检验

###### 二、氮蛋白质自动分析仪

###### 三、氨基酸总量的检测

###### 四、蛋白质水解氨基酸的检测

###### 五、色氨酸的检测

##### 第5节 脂肪的检验

###### 一、索氏抽提法

###### 二、酸水解法

## <<食品卫生质量检验与监查>>

三、碱性乙醚萃取法 (Rose - Gottlieb法)

四、皂化法 (皂化值)

五、脂肪碘价的检验

六、三氯甲烷浸出物 (油量) 的检验

七、游离脂肪酸的检验

八、红外线分析仪同时测定牛乳中脂肪、蛋白质、乳糖和水分

第6节 碳水化合物的检验

一、总糖的检验

二、还原糖的检验

三、蔗糖的检验

四、多种糖同时检测

五、淀粉的检验

六、粗纤维的检验

七、果胶的检验

第7节 维生素的检验

一、维生素A的检验

二、胡萝卜素的检验

三、维生素D的检验

四、维生素E的检验

五、维生素K的检验

六、维生素B1的检验

七、维生素B2的检验

八、烟酸 (尼克酸) 的检验

九、维生素B6的检验

十、维生素B2的检验

十一、维生素C的检验

第3章 食品中添加剂的检验

第1节 防腐剂

一、苯甲酸及其盐类的检验

二、山梨酸及其山梨酸钾的检验

三、山梨酸、苯甲酸的检验

四、苯甲酸、山梨酸和糖精钠的检验

五、对羟基苯甲酸酯的检验

六、脱氢乙酸和脱氢乙酸钠的检验

第2节 抗氧化剂

一、叔丁基对羟基茴香醚 (BHA) 的检验 比色法

二、二叔丁基对甲酚 (BHT) 的检验

三、BHA和BHT的检验

四、没食子酸丙酯 (PG) 的检验

第3节 发色剂亚硝酸钠的检验

第4节 漂白剂亚硫酸盐的检验

第5节 甜味剂

一、糖精与糖精钠的检验

二、甜叶菊苷的检验

第6节 品质改良剂磷酸及其盐类的检验

第7节 酸味剂的检验

柠檬酸、苹果酸、酒石酸、富马酸的检验

## <<食品卫生质量检验与监查>>

第8节 营养强化剂的检验

第9节 凝固剂、疏松剂的检验

第10节 增味剂(5'-肌苷酸钠、5'-鸟苷酸钠、5'-尿苷酸钠)的检验

第11节 乳化剂甘油脂肪酸酯的检验

第12节 增稠剂藻酸钠和藻酸丙二醇酯的检验

第13节 稳定剂羧甲基纤维素钠和羧甲基淀粉钠的检验

第14节 杀菌剂过氧乙酸的检验

第15节 消毒剂漂白粉余氯的检验

第16节 氯化钠的检验

第17节 着色剂

一、人工合成色素、天然色素和非食用碱性染料的鉴别

二、着色剂的检验

三、人工合成食用着色剂的检验

第4章 食品中有害有毒物质的检验

第1节 农药残留量的检验

一、有机氯农药残留量的检验

二、有机磷农药残留量的检验

三、氨基甲酸酯类杀虫剂西维因残留量的检验

四、2,4-滴残留量的检验

五、除草醚残留量的检验

六、蝇毒磷残留量的检验

七、薰蒸剂溴甲烷残留量的检验

第2节 抗生素残留量的检验

一、四环素、土霉素及金霉素残留量的检验

二、氯霉素残留量的检验

第3节 激素已烯雌酚残留量检验

第4节 黄曲霉素的检验

一、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub>的检验

二、黄曲霉毒素M<sub>1</sub>的检验

三、杂色曲霉毒素的检验

第5节 苯并芘的检验

一、荧光分光光度法

二、液相色谱法

第6节 苯、酚化合物的检验

一、酚的检验

二、苯类化合物的检验

第7节 亚硝胺类化合物的检验

一、色谱-质谱联用法

二、比色法

第8节 氰化物的检验

第9节 4-甲基咪唑的检验

第10节 棉酚的检验

第11节 马铃薯毒素龙葵素的检验

第12节 水产品中甲基汞的检验

第13节 蒸馏酒中的总醛、甲醇、高级醇的检验

## <<食品卫生质量检验与监查>>

- 一、蒸馏酒（白酒）中的总醛检验
- 二、蒸馏酒中的甲醇检验
- 三、蒸馏酒中杂醇油的检验
- 四、甲醇和高级醇类的检验
- 第14节 水果、蔬菜类罐头中单宁的检验
- 第15节 无机毒物的检验
- 第5章 矿物质 常微量元素的检验
- 第1节 有机物质的破坏
- 一、干法（灰化法）
- 二、湿法（消化法）
- 三、微波消化法
- 第2节 原子发射光谱法
- 一、原理与设备
- 二、锌、镍、锰、铁、钙、铜、锶、镁、磷、钠、钾等元素的检验
- 第3节 原子吸收分光光度法
- 一、原理与设备
- 二、钾、钠、钙、镁、铜、铁、锌的检验
- 三、铅、镉、铜、锌的检验
- 四、锡的检验
- 五、铅、镉的检验
- 六、汞的检验
- 第4节 化学法
- 一、钙的检验
- 二、磷的检验
- 三、铜的检验
- 四、铁的检验
- 五、锰的检验
- 六、硒的检验
- 七、锡的检验
- 八、镍的检验
- 九、铝的检验
- 十、铅的检验
- 十一、镉的检验
- 十二、砷的检验
- 十三、铬的检验
- 十四、氟的检验
- 十五、锑的检验
- 十六、碘的检验
- 十七、硼的检验
- 第6章 食品新鲜度的检验
- 第1节 肉（猪、牛、羊、兔等）新鲜度的检验
- 一、感官检验
- 二、新鲜度的鉴定法
- 三、pH值检验法
- 四、印三酮反应法
- 五、蛋氨酸检出法
- 六、挥发性盐基氮的检验法

## <<食品卫生质量检验与监查>>

七、氨检验法

八、挥发性脂肪酸检验法

九、三甲胺氮检验法

第2节 鱼新鲜度的检验

一、感官检验

二、挥发性盐基氮的检验法

三、氨检验法

四、三甲胺氮检验法

五、过氧化酶法

六、吲哚检验法

七、组胺检验法

八、黄嘌呤氧化酶法

第3节 牛乳新鲜度的检验

一、感官检验

二、新鲜度的鉴定

三、酸度检验法

四、磷酸酶检验法

五、过氧化酶检验法

第4节 食用油脂新鲜度的检验

一、缩醛检验法

二、过氧化值检验法

三、甲基酮检验法

四、酸价检验法

五、硫代巴比妥酸(TBA)检验法

六、戊烷检验法

第5节 粮食新鲜度的检验

一、感官检验法

二、愈创木酚反应法

三、愈创木酚、对苯二胺并用法

四、酸碱指示剂法

五、酸度检验法

第6节 蛋新鲜度的检验

第7章 掺假食品的检验

第1节 牛乳掺假的检验

一、牛乳掺水的检验

二、牛乳掺米汁和面汤的检验

三、牛乳掺豆浆与豆饼水的检验

四、牛乳掺尿素的检验

五、牛乳掺蔗糖的检验

六、牛乳掺碱的检验

七、牛乳加防腐剂的检验

第2节 食油掺假检验

一、花生油掺假检验

二、猪油掺牛油的检验

三、芝麻油掺假的检验

四、掺入桐油的检验

五、掺入青油和亚麻仁油的检验

## <<食品卫生质量检验与监查>>

- 六、掺入蓖麻油的检验
- 七、掺入巴豆油的检验
- 八、掺入矿物油的检验
- 九、掺入大麻油的检验
- 第3节 蜂蜜掺假的检验
  - 一、掺蔗糖的检验
  - 二、掺淀粉(面粉、米汤)的检验
  - 三、酶检验法
  - 四、异构化糖检验法
- 第4节 糯米中掺大米的检验
- 第5节 大豆制品中掺玉米粉的检验
- 第6节 西瓜注糖精的检验
- 第7节 木耳掺假的检验
  - 一、掺食盐的检验
  - 二、掺硫酸镁的检验
  - 三、掺卤的检验
  - 四、掺糖的检验
  - 五、掺淀粉糊的检验
  - 六、掺碳酸盐的检验
  - 七、掺含氮化肥的检验
  - 八、掺矾的检验
- 第8节 饮料掺假的检验
  - 一、掺非食用色素的检验
  - 二、伪造果汁的检验
  - 三、伪造可乐中咖啡因的检验
  - 四、饮料中掺洗衣粉的检验
  - 五、饮料中生水的检验
- 第9节 味精掺假的检验
  - 一、凯氏定氮法
  - 二、双缩脲法
- 第10节 糖精掺假的检验
- 附录
  - 一、中华人民共和国食品卫生法(试行)
  - 二、食品标鉴通用标准GB7718 87
  - 三、生活饮用水卫生标准GB5749—85
  - 四、粮食卫生标准GB2715 81
  - 五、婴儿食品营养及卫生标准QB869 83
  - 六、中华人民共和国国家标准 食品添加剂使用卫生标准GB2760 86
  - 七、1988年增补品种
  - 八、1989年增补品种
  - 九、食品添加剂卫生管理办法
  - 十、婴幼儿食品 婴儿配方乳粉IGB10765 89
  - 婴幼儿食品 婴儿配方乳粉 GB10766 89
  - 婴幼儿食品 婴儿配方代乳粉GB10767 89
  - 十一、国家标准中几种有害、有毒物质最高允许量
  - 十二、主要食品的国家标准中的理化指标

<<食品卫生质量检验与监查>>

十三、部分食品送检样品（供理化检验）量

十四、相当于氧化亚铜重量的葡萄糖、果糖、乳糖、  
转化糖质量表

<<食品卫生质量检验与监查>>

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>