

《食品检测(李晓燕)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787122078650

内容简介

本教材以产品为主线，以理化指标检测为教学项目，内容分为两大部分，第一部分是检测项目，它包括食品感官检测、乳及乳制品的质量检测、饮料产品的质量检测、酒类产品的质量检测、植物油的质量检测和肉、蛋制品的质量检测；第二部分是知识链接，它包括必备知识和拓展知识，每一检测项目所涉及的技能知识均能在相关的必备知识和拓展知识中找到对应的理论链接。

本书适合高职高专生物技术、食品加工、食品检测等相关专业的学生使用，也可供食品检验工中、高级考证使用。

目录

项目一 食品感官检测

项目介绍

学习目标

项目实施

任务1 食品检测报告的填写

任务2 啤酒的感官检验

任务3 白酒的感官检验

项目二 乳及乳制品的质量检测（理化指标）

项目介绍

学习目标

任务1 乳粉中杂质度的检测

任务2 乳粉中水分含量的检测

任务3 牛乳酸度的检测

任务4 乳粉中脂肪含量的检测

[显示全部信息](#)

前言

根据教育部2006年发布的《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》精神，对高职高专课程建设的要求之一就是改革教学模式、教学方法和教学手段，融“教、学、做”为一体，大力推行工学结合。

食品分析是食品类专业的重要课程。为了满足企业人才需求，适应以就业为导向的高

等职业教育要求，培养学生对食品分析检测岗位的适应性，我们对北京地区十几家大型食品企业中的检测岗位进行深入调研，与企业专家座谈，共同探讨教材编写模式，确定了“以职业能力培养为核心，以岗位工作任务为主线”的原则来编写这本教材。

本教材将食品分析、仪器分析、食品检验工职业标准、国家食品质量检测标准等内容进行整合序化，把基础知识与专业技能融为一体，突出基础理论的应用性，体现了学习工作化的特点。

本教材以产品为主线，以理化指标检测为教学项目，教材内容分为两大部分，第一部分是检测项目，它包括食品感官检测、乳及乳制品的质量检测、饮料产品的质量检测、酒类产品的质量检测、植物油的质量检测和肉、蛋制品的质量检测；第二部分是知识链接，它包括必备知识和拓展知识，每一检测项目所涉及的技能知识均能在相关的必备知识和拓展知识中找到对应的理论链接。

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)