

《POD-食品分析与检验》

书籍信息

版次：1

页数：309

字数：409000

印刷时间：2006年09月01日

开本：16开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501955114

编辑推荐

暂无相关内容

内容简介

本书是食品类专业中重要的专业课程之一。本书编写的宗旨是使本教材以基础知识为主体，着重提高学生的综合素质能力，培养技能型、应用型人才，突出高职高专职业教育的特色。

本书在编写过程中，以“必需”和“够用”为度，选题恰当，层次清晰，内容包括绪论、食品样品的采集和前处理技术、食品的感官检验法、食品的物理检测法、食品一般成分的检验、食品添加剂的测定、食品中微量元素的测定、食品中有毒有害物质的测定、食品中食品卫生微生物的测定、食品分析中的质量保证、实验方法评价与数据处理等共十一章。

作者简介

暂无相关内容

目录

**章 绪论

- 一、食品分析与检验的对象、任务
- 二、食品分析与检验的内容
- 三、食品分析与检验的方法类型
- 四、食品分析与检验课程的学习要求
- 五、食品分析与检验的现状与发展方向

第二章 食品样品的采集和前处理技术

**节 样品的采集

第二节 样品的前处理技术

第三章 食品的感官检验法

**节 概述

第二节 感官检验常用方法

第四章 食品的物理检测法

**节 概述

- 第二节 物理检测的几种方法
- 第三节 食品的物性测定
- 第五章 食品一般成分的检验
 - **节 水分的测定
 - 第二节 灰分的测定
 - 第三节 酸度的测定
 - 第四节 脂类的测定
 - 第五节 碳水化合物的测定
 - 第六节 蛋白质及氨基酸的测定
 - 第七节 维生素的测定
- 第六章 食品添加剂的测定
 - **节 概述
 - 第二节 甜味剂的测定
 - 第三节 防腐剂的测定
 - 第四节 护色剂的测定
 - 第五节 漂白剂的测定
 - 第六节 着色剂的测定
 - 第七节 抗氧化剂的测定
 - 第八节 品质改良剂的测定
- 第七章 食品中微量元素的测定
 - **节 概述
 - 第二节 微量金属元素的测定
 - 第三节 微量非金属元素的测定
- 第八章 食品中有毒有害物质的测定
 - **节 食品中农药残留的测定
 - 第二节 食品中药物(兽药)残留的测定
 - 第三节 食品中毒素(天然毒素)的测定
 - 第四节 食品中激素的测定
 - 第五节 食品中源于包装材料的有害物质的测定
 - 第六节 食品加工过程中形成的有害物质的测定
- 第九章 食品中食品卫生微生物的测定
 - **节 概述
 - 第二节 菌落总数的测定
 - 第三节 大肠菌群的测定
 - 第四节 常见致病菌的检验
 - 第五节 真菌学检验
- 第十章 食品分析中的质量保证
 - **节 分析数据的质量
 - 第二节 分析测试中的质量保证
- 第十一章 实验方法评价与数据处理
 - **节 实验方法评价
 - 第二节 实验数据处理

附表
主要参考文献

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)