

《食品分析与检验技术（贾君）（高职）》

书籍信息

版次：1

页数：236

字数：350000

印刷时间：2011年01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：9787109146662

内容简介

《食品分析与检验技术》根据高等职业教育的特色，结合食品分析与检验及相关工作岗位的实际需求编写而成。全书共分食品分析与检验技术基础、食品质量感官检验技术、食品质量物理检验技术、食品营养成分检验技术、食品矿物质成分检验技术、食品常见添加剂检验技术、食品有害成分检验技术、食品微生物检验技术及食品理化与微生物的综合实训9个项目。本教材内容丰富、设计新颖、理实一体、深入浅出、通俗易懂。书中引用的标准和方法均为反映当前行业发展水平的通用标准和方法，旨在强化学生的技能训练，使学生通过基本技能实训、单项技能实训和综合技能实训，提高自身水平与技能。本教材可供高等职业院校食品类专业的学生使用，也可供食品分析与检验相关工作者及自学人员使用。

目录

前言

项目一 食品分析与检验技术基础

任务一 食品分析与检验技术认识

一、食品分析与检验技术的内容

二、食品分析与检验的方法

三、食品分析与检验技术的发展动态与进展

任务二 食品样品的采集、制备和保存

一、样品的采集

二、样品的制备

三、样品的保存

任务三 食品样品的预处理

一、有机物破坏法

二、食品中成分的提取分离

任务四 食品分析的误差与数据处理

项目一 食品分析与检验技术基础

一、食品分析与检验技术的内容

三、食品分析与检验技术的发展动态与进展

一、样品的采集

三、样品的保存

一、有机物破坏法

任务四 食品分析的误差与数据处理

二、有效数字及其运算规则

四、提高分析精密度的方法

任务一 食品质量的感官分析

二、感官检验的意义

四、感觉的概念

一、初选

三、培训

五、再培训

一、差别检验法

三、分析或描述性检验

任务一 相对密度法

二、相对密度测定的意义

任务二 折光法

二、折光仪结构及原理

任务三 旋光法

二、旋光性、旋光性物质

四、旋光仪的使用方法

一、食品物性检验的意义

三、黏度的测定

任务一 食品中水分的测定

二、水分存在形式及其性质

任务二 食品中灰分的测定

二、灰分测定的意义

任务三 食品中酸类物质的测定

二、酸度的分类及测定意义

任务四 食品中脂类物质的测定

二、脂类物质测定的意义

任务五 食品中碳水化合物的测定

项目六 食品常见添加剂检验技术

项目八 食品微生物检验技术

[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)