

# 《食品分析》

## 书籍信息

版次：1-8

页数：

字数：384000

印刷时间：2006年10月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501917198

## 内容简介

本书共十三章，涉及食品分析基本知识、食品的感官检验和物理检验、水分和水分活度值、灰分及重要矿物元素、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质和氨基酸、维生素、食品添加剂、食品的限量元素、食品中农药残留量及黄曲霉毒素的测定等内容。书中重点介绍了国家标准分析方法，并适当介绍了国内外常用的参考方法。

本书可作为高等院校轻工专业《食品分析》课程的试用教材，也可供科研、生产、管理等部门的有关科技人员参考。

## 目录

### 总则

#### 第一章 绪论

一 食品分析的性制裁、任务和作用

二 食品分析的内容

三 食品分析方法及发展方向

#### 第二章 食品分析的基本知识

第一节 样品的采集、制备及保存

第二节 样品的预处理

第三节 分析方法的选择

第四节 食品分析的误差与数据处理

第五节 国内外食品分析标准简介

#### 第三章 食品的感官检验法和物理检验法

第一节 感官检验法

第二节 物理检验法

[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)