

<<食品安全检验手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全检验手册>>

13位ISBN编号：9787122037398

10位ISBN编号：7122037398

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：杨祖英 主编

页数：500

字数：860000

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>

<<食品安全检验手册>>

前言

《食品检验》一书是2001年出版的。

由于这本书全面介绍了当代食品检验的各种方法，取材新颖，内容丰富，所以从一出版就受到读者的普遍欢迎和肯定，同时也被众多的技术培训班选作教材。

随着我国经济持续高速发展，人们对食品的安全问题也越来越关注。

另一方面，我国作为WTO的成员国，与世界各国间的贸易往来日益增加，食品安全已变得没有国界。世界某一地区的食品安全问题很可能会波及全球，从而对我国食品安全带来巨大影响。

食品检验是食品安全的技术保障。

由于考虑本书的内容与食品安全检验有关，所以将本书改名为《食品安全检验手册》，《食品安全检验手册》与《食品检验》相比，增加“液相色谱-质谱(LC-MS/MS)分析技术”和“转基因食品的检测”两章。

由于考虑“微机极谱法”目前在食品检验中使用很少，所以删去这一章。

全书共分八章，第一章高效液相色谱法；第二章液相色谱-质谱(LC-MS/MS)分析技术；第三章转基因食品的检测；第四章气相色谱法；第五章原子吸收分光光度法；第六章气态氢化物发生-原子荧光光谱法；第七章高效毛细管电泳；第八章紫外-可见分光光度法。

本书介绍了食品添加剂、农药残留、兽药残留、霉菌毒素、营养强化剂、保健食品功能成分、食品包装材料、食品中金属元素共225个测定项目，这些测定项目与食品安全都有密切关系。

参加本书编写的作者都是长期从事食品检验多年的专家，具体分工如下：杨祖英教授负责本书的组织、统稿、定稿。

第一章杨祖英周琛张晓华石雯宋德华李蔚陈金东宋书锋第二章卢大胜汪国权金玉娥第三章郑志明王蕾侯晓林第四章常凤启杨大进冯静赵扬宋瑞霞第五章刘毅刚王永芳李婷婷第六章韩宏伟周雪飞刘艳君第七章马永建李永刚第八章马永建李永刚王淑杰由于作者水平有限，本书遗漏和不足之处在所难免，恳请读者批评指正。

<<食品安全检验手册>>

内容概要

本书是一本全面、系统介绍食品安全检验的各种仪器分析方法的手册，全书从基本原理、实验方法、具体应用以及仪器结构、仪器维护和故障排除都作了较详尽的阐述。

全书除了介绍高效液相色谱法、气相色谱法等常见分析方法外，还收集了近年来发展迅速的液相色谱-质谱（LC-MS/MS）分析技术和转基因食品的检测方法。

全书介绍的测定项目包括220项，内容丰富、全面。

本书可供卫生监督、检疫部门和食品、药品企业的技术人员使用，也可作为食品、卫生相关专业的大专院校师生参考。

<<食品安全检验手册>>

书籍目录

- 第一章 高效液相色谱法 第一节 高效液相色谱分析原理 一、高效液相色谱分析的流程 二、
 高效液相色谱的分离过程 第二节 高效液相色谱仪 一、高效液相色谱仪的输液系统 二、高
 效液相色谱仪的分离系统 (一) 进样器 (二) 色谱柱 (三) 流动相 三、高
 效液相色谱仪的检测系统 (一) 检测器 (二) 数据处理器 第三节 高效液相色谱的类
 型 一、吸附色谱 二、分配色谱 三、离子交换色谱 四、凝胶色谱 (一) 凝胶
 渗透色谱 (二) 凝胶过滤色谱 第四节 高效液相色谱的有关参数 一、保留值 二、分
 辨率R 三、柱塔板数N 第五节 定性定量分析 一、定性分析 二、定量分析 第六节 仪
 器的维护 一、泵故障的预防及解决的方法 (一) 泵故障的预防 (二) 泵故障和解
 决的办法 二、进样器的故障和解决办法 三、柱故障和解决办法 (一) 柱的预防性保
 养 (二) 柱故障与解决的办法 四、检测器故障和解决方法 第七节 离子色谱法 一、
 概况 二、高效离子(交换)色谱法 (一) 阴离子交换色谱法 (二) 阳离子交换色
 谱法 三、高效离子排斥色谱法 (一) 高效离子排斥色谱法的分离机理 (二
) HPIC中的抑制反应 四、流动相离子色谱法 (一) MPIC的分离机理 (二
) MPIC中的抑制反应 五、离子色谱法的检测方式 (一) 紫外-可见光度检测法(包括二极
 管阵列检测法) (二) 荧光检测法 (三) 安培检测法 (四) 其他检测方法
 六、离子色谱法的样品前处理 第八节 高效液相色谱法在食品分析检测上的应用 一、食品添加
 剂的检测 (一) 食品中苯甲酸、山梨酸、糖精钠的测定 (二) 食品中对羟基苯甲酸甲
 酯、丙酯的测定 (三) 食品中脱氢乙酸的测定 (四) 单柱双检测器同时测定食品中甜
 蜜素、苯甲酸、山梨酸 (五) 食品中乙酰磺胺酸钾、山梨酸、苯甲酸、糖精钠的测定
 (六) 饮料中乙酰磺胺酸钾、糖精钠、咖啡因的测定 (七) 食品中合成着色剂的测定
 (八) 食品中 β -胡萝卜素的测定 (九) 食品中栀子黄的测定 (十) 食品中抗氧化剂的
 测定 (十一) 植物油中叔丁基对苯二酚的测定 (十二) 食品中乳酸的测定 (十三
) 食品中柠檬酸及其盐类的测定 (十四) 饮料中咖啡因的测定 (十五) 四种人工合
 成甜味剂(糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、甜味素)和柠檬酸的测定 (十六) 味精中 β -肌苷酸
 二钠和 β -鸟苷酸二钠的测定 (十七) 酵母中海藻糖的测定 (十八) F⁻、Cl⁻、NO⁻₃、SO⁻₃
 的同时测定 (十九) 消毒副产物ClO⁻₂、ClO⁻₃和BrO⁻₃的同时测定 二、营
 养强化剂的测定 (一) 食品中牛磺酸的测定 (二) 食品中维生素A、维生素D、维生
 素E和维生素K的同时测定 (三) 奶制品中维生素A和维生素E的测定 (四) 维生素B族
 的测定 (五) 食品中抗坏血酸的含量的测定 (六) 食品中维生素D的测定 (七)
 食品中叶酸的测定 (八) 高效液相色谱法测定复合维生素胶囊中叶酸含量 (九) 食品
 中烟酸的测定 (十) 食品中烟酰胺的测定 (十一) 食品中泛酸的测定 (十二)
 食品中氨基酸的测定(ACCQ·Tag法) 三、保健食品中功能成分的检测 (一) 保健食品
 中芦荟苷的测定 (二) 保健食品中DHEA的测定 (三) 保健食品中异秦皮定的测定
 (四) HPLC法同时测定保健品中腺苷和虫草素含量 (五) 高效液相同时测定保健食品中两
 种结构形式洛伐他汀的含量 (六) HPLC法测定保健品中红景天苷 (七) 绿茶中儿茶素
 的测定 (八) 水果蔬菜中酚酸的测定 (九) HPLC测定盐酸氨基葡萄糖 (十
) HPLC测定保健食品中五味子甲素、乙素、醇甲的含量 (十一) 番茄碱的高效液相色谱分析
 (十二) 保健食品中免疫球蛋白IgG的测定 (十三) 高效液相色谱法测定蜂胶中的黄酮
 成分 (十四) 高效液相色谱法测定食品中大豆异黄酮含量 (十五) 保健食品中异麦芽
 低聚糖、低聚果糖、大豆低聚糖的测定 (十六) β -羟基- β -癸烯酸的测定 (十七) 浆果
 中花青素的测定 (十八) 保健食品中吡啶甲酸铬的测定 (十九) 保健食品中肉碱的测
 定 (二十) 保健食品中人参皂苷的测定 (二十一) 保健食品中核苷酸的测定 (二
 十二) 保健食品中羟脯氨酸的测定 (二十三) 保健食品中金雀异黄酮的测定 (二十四)
) 保健品中槲皮素、山奈素、异鼠李素的测定 四、农药残留量的测定 (一) 粮、油、
 菜中西维因的测定 (二) 水果中单甲脒的测定 (三) 大豆及谷物中氟磺胺草醚的测定

<<食品安全检验手册>>

(四) 乳品中涕灭威的测定 (五) 乳品中速灭威的测定 (六) 乳品中异丙威的测定 (七) 乳品中呋喃丹威的测定 五、兽药残留量的测定 (一) 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素的测定 (二) 畜禽肉中氯霉素残留量的测定 (三) 畜禽肌肉中喹乙醇的测定 (四) 鸡肉中二氯二甲吡啶酚的测定 (五) 动物组织中己烯雌酚、呋喃唑酮、磺胺类药物残留测定 (六) 畜禽肉中磺胺类药物残留的检验方法 (七) 阿维菌素类药物的测定 (八) 鸡肉、水产品中四种硝基呋喃类药物的测定 (九) 动物组织中喹诺酮类药物SPE-HPLC-FLD检测方法 (十) 动物组织中莱克多巴胺的测定 (十一) 高效液相测定虾青素的含量 六、食品中禁止使用物质的检测 (一) 畜禽肉中地西泮的测定 (二) 动物性食品中克伦特罗残留量的测定 (三) 食品中苏丹红染料的测定 (四) 禽蛋及其制品中苏丹红的测定 (五) 同时测定食品中金橙 和苏丹 、 、 、 (六) 食品中激素的测定 (七) 畜禽肉中己烯雌酚的测定 (八) 畜禽肉和水产品中呋喃唑酮的测定 (九) 水产品中的孔雀石绿的测定 (十) 动物性食品中恩诺沙星和环丙沙星残留的测定 (十一) 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法 (十二) 食品中三聚氰胺残留的测定 (十三) 原料乳中三聚氰胺快速检测 七、霉菌毒素的测定 (一) 果茶中展青霉素的测定 (二) 烟曲霉震颤素B的测定 第二章 液相色谱-质谱 (LC-MS/MS) 分析技术第三章 转基因食品的检测第四章 气相色谱法第五章 原子吸收分光光度法第六章 氢化物发生-原子荧光光谱法第七章 高效毛细管电泳第八章 紫外-可见分光光度法) 参考文献

<<食品安全检验手册>>

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>