

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787501905652

10位ISBN编号：7501905657

出版时间：1983-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：无锡轻工大学，天津轻工业学院

页数：375

字数：305000

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>

<<食品分析>>

内容概要

本书包括一般食品成分分析，食品添加剂及食品污染物质的检测三部分，即水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物，蛋白质，重金属，有机氯农药残留物，黄曲霉毒素以及食品添加剂等诸方面的分析。可作轻工业高等院校食品专业教学用书，也可供有关科技人员参考。

<<食品分析>>

书籍目录

总则第一章 绪言第二章 样品的采取、制备、处理与保存 第一节 样品的采取 一、正确采样的意义 二、采样的一般方法 三、采样实例 第二节 样品的制备与预处理 一、样品的制备 二、样品的预处理 第三节 样品的保存第三章 比重法、折光法及旋光法 第一节 比重法 一、液态食品的浓度与其比重的关系 二、比重测定的意义 三、液态食品比重的测量法 第二节 折光法 一、测定的意义 二、食品中可溶固形物浓度与折射率的关系 三、折光仪的构造、性能、使用、维护与折光仪的校正 第三节 旋光法 一、比旋光度 二、变旋光作用 三、旋光仪 四、验糖仪 五、粗制糖旋光度测定的实例第四章 水分的测定 第一节 食品的水分含量 第二节 食品中水分的存在形式 第三节 常见的几种水分测定法 一、重量法 二、蒸馏法 三、卡尔·费休法第五章 灰分的测定及灰化方法 第一节 总灰分的测定 一、坩埚 二、样品的预处理 三、操作条件的选择 四、总灰分的测定方法 第二节 水溶性灰分和酸不溶性灰分的测定 一、水溶性灰分的测定 二、酸不溶性灰分的测定 第三节 特殊的灰化方法 一、测定磷的灰化法 二、测定硫的灰化法 三、测定氯的灰化法 四、湿法灰化测定重金属第六章 酸度的测定 第一节 引言 一、测定酸度的意义 二、果蔬及某些食品中常见的有机酸 三、果蔬及某些食品的苹果酸、柠檬酸、酒石酸的含量 第二节 总酸度的测定(滴定法)第七章 脂类总量的测定第八章 碳水化合物的测定第九章 多糖的测定第十章 蛋白质的测定第十一章 食品添加剂的测定第十二章 重金属的测定第十三章 有机氯农药残留量及黄曲霉毒素的检测附录 实验数据的统计处理

<<食品分析>>

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>