

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787501943043

10位ISBN编号：7501943044

出版时间：2004-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张水华

页数：344

字数：550000

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>

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 内容概要

《食品分析》是食品科学与工程专业重要的专业基础课程之一。

自20世纪80年代以来,先后由不同院校、不同编著者出版过不同版本的《食品分析》教材,这些教材带着当时的时代特点和各自不同的风格,为食品科学与工程专业的人才培养作出过很大贡献,并总结出很多宝贵的经验。

本教材由教育部高等学校食品科学与工程专业教学指导分委员会组织编写,以2002年在成都会议上审查通过的大纲为依据,在参考过去同类教材经验的基础上编写而成。

本教材的特色在于突出了以教学为宗旨,着重培养学生的综合素质能力,提高教学效率及学生自学能力,大幅删减了以往教材中详细的试剂配制、繁琐的操作步骤等内容,强化了理论基础、方法选择和结果讨论,使得知识面增加、知识点突出,在内容上更加广泛,对于省略的操作步骤和试剂配制,教材中列出了资料出处,读者可方便地查找到原文,这也是区别其他教材与手册的地方。

鉴于社会对食品安全性的关注日益增强,本教材加大了食品安全性检测方面的内容,并加强了仪器分析的比重,尽量多地介绍一些先进食品设备在食品检测方面的应用。

另一方面,由于美味可口是食品企业对产品永远的追求目标,而评价食品风味最有效的方法仍为感官鉴评,本教材增加了这方面的可操作性内容。

本书重点介绍国家标准分析方法和国外先进分析方法,内容涉及食品营养成分、食品风味成分、限制性成分(如食品添加剂)、有害、有毒成分等的分析与检测,以及实验评价与数据处理等。

本书可供高等学校轻工食品类、食品质量与安全、商品检验、农副产品、粮食贮藏与加工等各专业或专业方向作为教材,也可供食品卫生检验、质量监督、各类食品企业等单位的有关科技人员参考。

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 作者简介

张水华 张水华 性别 男 出生年月 1946.12 学位 本科 职称/职务 教授 学科与专业 食品科学 研究方向 食品分析及调味品科学 课题及项目 目前承担的主要科技项目有： (1)、国家自然科学基金项目子课题：新的核仁小分子RNA基因结构表达及功能研究； (2)、国家农业部重大项目：蔬菜采后处理及农药快速测定； (3)、农业部科技项目：热带、亚热带蔬菜贮藏与加工增值技术研究； (4)、企业委托项目：调味品产品开发及技术协作； (5)、企业委托项目：花生综合利用。

主要业绩 主要从事食品分析、调味食品工艺学、食品风味化学、食品标准与法规以及质量控制等方面的教学及相关科研工作。

曾承担多项各类科技项目；科技成果“花生系列产品的开发”曾获广西壮族自治区科委科技进步三等奖以及广东省“四新”产品奖等；主编出版11部教材和专著，主要有：《食品分析》（普通高等教育“十五”国家级规划教材，中国轻工业出版社，2004）《调味品生产工艺学》（高等院校教材，华南理工大学出版社，2000）《食品感官鉴评》（高等院校教材，华南理工大学出版社，1999）《罐头食品检验技术》（中国计量出版社，1997）《饮料食品检验技术》（中国计量出版社，1996）等；在主要学术刊物上发表包括“酱油中黄酮类物质的分离与鉴定”和“调味蔬菜中的抗氧化物质”等学术论文80多篇。

社会兼职 现任国家教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会委员 食品科学与工程专业教学指导分委员会副主任委员 全国高等教育自学考试机械及轻化类专业委员会委员 兼任中国认证机构国家认可委员会（CNAB）技术专家 广东省食品工业协会调味品专业委员会理事长。

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 一、食品分析的性质和作用 二、食品分析的任务和内容 三、食品分析的学习方法  
四、食品分析方法的选择与采用的标准第二章 食品样品的采集与处理 第一节 样品的采集  
一、样品的采集 二、样品的分类 三、采样的一般方法 四、采样要求与注意事项 第二节  
样品的预处理 一、样品预处理的、目的与要求 二、样品预处理的方法第三章 食品的感官  
检验法 第一节 概述 一、感官检验的特点 二、感官检验的种类 三、感官检验的基本要  
求 第二节 感官检验常用方法 一、检验方法的选择和分类 二、常用的几种感官检验方法第四章  
食品的物理检测法 第一节 概述 一、物理检测的意义 二、物理检测的内容与方法  
第二节 物理检测的几种方法 一、相对密度法 二、折光法 三、旋光法 第三节 食品的  
物性测定 一、色度测定 二、黏度测定 三、质构测定第五章 水分和水分活度的测定 第  
一节 概述 一、水分的存在状态 二、水分的测定方法 三、水分测定的意义 第二节 水  
分的测定 一、干燥法 二、蒸馏法 三、卡尔-费休 (Karl-Fischer) 法 四、其他方  
法 第三节 水分活度值的测定 一、水分活度值的测定意义 二、水分活度测定方法第六章  
灰分及几种重要矿物元素含量的测定 第一节 灰分的测定 一、概述 二、总灰分的测定  
三、水溶性灰分和水不溶性灰分的测定 四、酸不溶性灰分的测定 第二节 几种重要矿物元素的  
测定 一、概述 二、钙的测定 三、铁的测定 四、碘的测定 五、磷的测定第七章  
酸度的测定 第一节 概述 一、酸度的概念 二、酸度测定的意义 三、食品中有机酸种类  
与分布 第二节 酸度的测定 一、总酸度的测定 二、pH的测定 三、挥发酸的测定 第三  
节 食品中有机酸的分离与定量 一、概述 二、有机酸的分离与定量方法简介 三、气相色  
谱法 四、高效液相色谱法 五、离子交换色谱法 (羧酸分析仪) 六、酮酸的薄层色谱法第  
八章 脂类的测定第九章 糖类物质的测定第十章 蛋白质和氨基酸的测定第十一章 维生素的测定  
第十二章 食品添加剂的测定第十三章 食品中限量元素的测定第十四章 食品中有害物质的检测第  
十五章 食品分析中的质量保证第十六章 实验方法评价与数据处理附表主要参考文献

## <<食品分析>>

### 编辑推荐

《食品分析》可供高等学校轻工食品类、食品质量与安全、商品检验、农副产品、粮食贮藏与加工等各专业或专业方向作为教材，也可供食品卫生检验、质量监督、各类食品企业等单位的有关科技人员参考。

<<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>