

<<食品检验技术（理化部分）>>

图书基本信息

书名：<<食品检验技术（理化部分）>>

13位ISBN编号：9787501961047

10位ISBN编号：7501961042

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：王燕

页数：322

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>

## <<食品检验技术（理化部分）>>

### 内容概要

《高等职业教育食品类专业系列教材：食品检验技术（理化部分）（适合食品检验与质量控制技术专业）》为高职高专食品类专业及分析专业学生的教材，亦可作为食品检验人员的培训教材。

全书共分两个部分：食品理化检验和食品理化分析实验。

《高等职业教育食品类专业系列教材：食品检验技术（理化部分）（适合食品检验与质量控制技术专业）》详尽介绍了食品理化检验应掌握的知识和技能。

在内容编排上力求结合实际，注重实际应用，并尽可能参照现行国家标准或行业标准，突出内容的实用性，体现职业技能教育的特点。

每章正文后均设有一定数量的复习思考题，与该章内容同步，供读者学完每章知识后进行自测，加强分析问题和解决问题的能力。

<<食品检验技术（理化部分）>>

作者简介

王燕，曾先后就读于中国矿业大学、北京大学。  
心理学硕士。  
多年从事企业的人力资源管理工作，以及人力资源管理领域的培训工作，在培训管理方面具有丰富的理论基础和实践经验。

## &lt;&lt;食品检验技术(理化部分)&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食品理化分析的任务和方法一、食品理化分析的任务和内容二、食品理化分析的基本程序三、食品理化分析的主要方法第二节 食品卫生标准一、我国的食品卫生标准二、国际食品分析标准简介第三节 食品理化分析的发展趋势思考题第二章 食品样品的采取和处理第一节 样品的采取一、采样的原则和程序二、采样的方法三、采样的要求第二节 样品的制备和保存一、样品的制备二、样品的保存第三节 样品的预处理一、样品预处理的原则二、样品预处理的方法第四节 样品预处理新技术一、超临界流体萃取(SFC)技术二、固相微萃取(SPME)技术三、快速溶剂萃取(ASE)技术思考题第三章 食品的物理检测法第一节 密度检验法一、概述二、液体食品密度测定方法第二节 折射率检验法一、概述二、液体食品折射率的测定第三节 旋光度检验法一、概述二、旋光度的测定第四节 黏度测定法一、概述二、黏度的测定方法第五节 液态食品色度、浊度的测定一、概述二、色度的测定三、浊度的测定第六节 气体压力测定法一、罐头真空度的测定二、碳酸饮料中CO<sub>2</sub>的测定三、啤酒泡沫特性的测定第七节 固态食品的比体积及膨胀率的测定一、固体饮料(含麦乳精)比体积及颗粒度测定二、面包比体积测定三、冰淇淋膨胀率的测定思考题第四章 食品一般成分的测定第一节 水分的测定一、食品中水分的测定二、食品中水分活度值的测定第二节 灰分的测定一、总灰分的测定二、水溶性灰分和水不溶性灰分的测定三、酸溶性灰分和酸不溶性灰分的测定第三节 食品中酸类物质的测定一、总酸度的测定二、有效酸度的测定三、挥发酸的测定第四节 脂肪的测定一、脂类的测定二、胆固醇的测定第五节 碳水化合物的测定一、还原糖的测定二、蔗糖和总糖的测定三、淀粉的测定四、纤维素的测定五、果胶物质的测定第六节 蛋白质和氨基酸的测定一、蛋白质的测定二、氨基酸态氮的测定第七节 维生素的测定一、维生素A的测定二、胡萝卜素的测定三、维生素D的测定四、维生素E的测定五、维生素B<sub>1</sub>(硫胺素)的测定六、维生素B<sub>2</sub>(核黄素)的测定七、维生素C(抗坏血酸)的测定思考题第五章 食品中矿物质元素的测定第一节 概述一、食品中矿物质元素的分类及来源二、食品中矿物质元素的测定方法第二节 食品中常量元素的测定一、钙的测定二、总磷的测定第三节 微量金属元素的测定一、铁的测定二、锌的测定三、铅的测定四、汞的测定五、铜的测定六、铝的测定七、镉的测定八、锰的测定九、铬的测定十、镍的测定第四节 微量非金属元素的测定一、总砷的测定二、硒的测定三、氟的测定四、碘的测定思考题第六章 食品中功能性成分的测定第一节 概述一、功能食品的概念二、功能食品的功能及分类第二节 活性寡糖及活性多糖的测定一、果寡糖的测定二、大豆寡糖的测定三、香菇多糖的测定四、魔芋葡甘露聚糖的测定五、食品中糖醇及糖的测定第三节 自由基清除剂SOD活性的测定第四节 生物抗氧化剂茶多酚、类黄酮物质的测定一、茶多酚的测定二、儿茶素的测定三、食品中黄酮类化合物的测定第五节 芦丁的测定第六节 牛磺酸的测定第七节 活性脂的测定一、磷脂的测定二、花生四烯酸的测定思考题第七章 食品添加剂的测定第一节 概述一、食品添加剂的概念及分类二、食品添加剂的应用三、测定食品添加剂的意义第二节 甜味剂的测定一、糖精钠的测定二、甜蜜素的测定第三节 防腐剂的测定一、苯甲酸(钠)的测定二、山梨酸(钾)的测定第四节 护色剂的测定一、亚硝酸盐的测定二、硝酸盐的测定第五节 漂白剂的测定一、亚硫酸盐的测定二、二氧化硫的测定第六节 着色剂的测定第七节 抗氧化剂的测定思考题第八章 食品中有害物质的检验与测定第一节 食品农药及兽药残留量的检验与测定一、食品中农药残留量的测定二、食品中兽药残留量的测定第二节 食品中动、植物毒素的测定一、食品中动物毒素的测定二、食品中植物毒素的测定第三节 食品中其他有害物质的测定一、食品中黄曲霉毒素的测定二、食品中苯并[a]芘的测定三、食品中N-亚硝胺的测定思考题第九章 食品分析实验实验一 密度计法测定牛奶、白酒和果汁的密度实验二 旋光分析法测定面粉中淀粉的含量实验三 豆乳粉中水分含量的测定实验四 麦片中灰分含量的测定实验五 果汁饮料总酸及pH的测定实验六 香肠中脂肪含量的测定实验七 糖果中还原糖含量的测定实验八 乳粉中蛋白质含量的测定实验九 酱油中氨基酸态氮含量的测定实验十 水果中维生素C含量的测定实验十一 枸杞中枸杞多糖含量的测定实验十二 饮料中糖精钠、苯甲酸、山梨酸含量的测定实验十三 香肠中亚硝酸盐含量的测定实验十四 果汁饮料中人工合成色素含量的测定实验十五 稻米中久效磷残留量的测定实验十六 家禽中激素含量的测定附录附录一 观测锤度温度校正表附录二 酒精计温度浓度换算表附录三 乳稠计读数变为温度20 时的度数换算表附录四 乳稠计读数变为温度15 时的度数换算表附录五 氧化亚铜质量相当于葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖的质量表附录六 酒精计温度浓度换算表主要参考文献



## <<食品检验技术（理化部分）>>

### 编辑推荐

全书分为两个部分：食品理化分析和食品理化分析实验。讲授食品样品的采集和处理；食品的物理检验法；食品一般成分的测定、有害成分的测定、添加剂的测定、微量元素的测定、功能成分测定的方法、原理及操作技能。使学生树立比较完整的食品质量观念，掌握食品的理化分析检验技术，并能根据食品质量标准完成食品的理化分析检验工作。

<<食品检验技术（理化部分）>>

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>