

<<粮油检验与分析>>

图书基本信息

书名：<<粮油检验与分析>>

13位ISBN编号：9787501963119

10位ISBN编号：7501963118

出版时间：2008-2

出版时间：中国轻工业

作者：宋玉卿

页数：274

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>

## <<粮油检验与分析>>

### 内容概要

近年来，国内及国际间粮油贸易量的剧增以及加工技术的不断进步，对粮油品质检验和组成分析技术提出了新的挑战。

采用快速、准确、易普及的检验与分析技术，控制粮油的质量及进行组成分析势在必行。

本书汇集了国内外本学科领域最新的分析方法和检测先进技术，突出行业特点，着重介绍粮油检测分析知识，使读者对粮油产品质量及组成成分的分析方法有一个较全面的认识。

本书主要内容包括：粮油技术标准及标准化，粮油样品的制备，粮油常规品质检验与分析、制米加工业产品检验与分析、制粉加工业产品检验与分析、油脂加工业产品检验与分析、粮油基本成分测定与分析、酶活力的测定、粮油储藏品质评价与分析。

本书编写的检验方法采用经典和现代仪器分析技术相结合，由表及里，由浅入深，对提高粮油品质分析人员的粮油分析理论和操作技能，以及油料资源的科学合理开发利用有所帮助。

本书可以作为有关大专院校粮食工程专业的教材，也可供粮油检验的专业技术人员阅读使用。

## <<粮油检验与分析>>

### 作者简介

宋玉卿女，1964年12月出生，教授。  
1987年7月毕业于郑州粮食学院油脂工程专业。  
现从事粮油及生物技术方面的教学及研究工作。

在国内重点、核心学术期刊《食品科学》、《食品工业》、《中国油脂》、《食品科技》等发表论文：《大豆胚芽油的超临界CO<sub>2</sub>萃取研究》、《水酶法提取榛子油工艺条件研究》、《酶法催化大豆油脚脂肪酸制备生物柴油的研究》、《大豆油脚生产腻子》、《提高大豆油间歇式碱炼精炼效率的探讨》、《提高大豆油脚中性油回收效率的探讨》等20余篇。

主编了《植物油制取工艺学》、《粮油检验与分析》，分别由吉林科学技术出版社和中国轻工业出版社出版。

主持参加了“间歇式无白土脱色工艺生产大豆高级烹调油”等10项省级科研课题。  
申请国家专利一项。

## &lt;&lt;粮油检验与分析&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 粮油技术标准及标准化第一节 概述第二节 标准的制定与修订第二章 粮油样品的制备第一节 粮油样品的分类第二节 粮食和油料的采样方法第三节 油脂的采样方法第四节 油料饼粕的采样方法第五节 样品的分样法第三章 粮油常规品质检验与分析第一节 感官鉴定第二节 类型及互混检验第三节 纯粮(质)率和杂质的测定第四节 容重的测定第五节 千粒重的测定第六节 粮油相对密度的测定第七节 油脂折射率的测定第八节 油脂烟点、闪点和燃点的测定第九节 油脂及脂肪酸熔点、凝固点的测定第十节 油脂黏度的测定第十一节 油脂稠度的测定第十二节 固体脂肪指数的测定第四章 制米加工业产品检验与分析第一节 稻谷质量指标检验第二节 稻谷加工精度检验第三节 米类碎米检验第四节 稻米蒸煮试验第五节 稻米质地物理测定第六节 稻米碱消度和胶稠度的测定第七节 直链淀粉含量的测定第五章 制粉加工业产品检验与分析第一节 小麦粉加工精度检验第二节 粉类粗细度的测定-第三节 面筋的测定第四节 粉类含沙量的测定第五节 粉类磁性金属物的测定第六节 面条类工艺品品质检验第七节 面团特性试验第八节 小麦粉降落值和沉降值的测定第九节 烘焙试验第六章 油脂加工业产品检验与分析第一节 饼粕中残留溶剂的测定第二节 饼粕蛋白质功能特性指标的测定第三节 油菜籽和油菜饼粕中硫代葡萄糖苷的测定第四节 棉籽饼粕中游离棉酚含量的测定第五节 油料中油的游离脂肪酸含量和酸度的测定第六节 植物油脂酸价的测定第七节 磷脂的测定第八节 含皂量的测定第九节 皂化价的测定第十节 不皂化物的测定(乙醚法)第十一节 碘价的测定第十二节 油脂酸败试验及过氧化值的测定第十三节 p-茴香胺值的测定第十四节 羰基价的测定第十五节 稳定性的测定第十六节 氧化酸的测定第十七节 油脂定性试验第七章 粮油基本成分测定与分析第一节 水分含量的测定.....第八章 酶活力的测定第九章 糖油储藏品质评价与分析参考文献

## &lt;&lt;粮油检验与分析&gt;&gt;

## 章节摘录

**第一章 粮油技术标准及标准化** 粮油及其制品检验是粮油企业和流通市场全面展开质量管理的重要环节和主要手段，但开展检验工作首先必须懂得和掌握粮油技术标准和标准化等方面的知识，才能正确理解和贯彻执行粮油的质量标准及有关政策和法规，才能有效体现检验技术的科学性和发挥检验的职能作用。

**第一节 概述** 标准及标准化是标准体系中最基本的概念，是人们在生产实践中对标准化活动的有关范畴、本质特征的概括。

但由于世界各国的科技、经济发展不平衡，人们对标准和标准化的认识也不尽相同。

在我国国家标准中，对标准和标准化作了明确规定。

**一、标准与标准化概念** 1. 标准 标准是：“为了在一定范围内获得最佳秩序，经协商一致制定并由公认机构批准，共同使用和重复使用的一种规范性文件”。

标准是对重复事物和概念所做的统一规定，它以科学技术和实验、实践经验的综合结果为基础，经有关方面协商一致，由主管机构批准，以特定的形式发布，作为共同遵守的准则和依据。

其目标是获得最佳秩序、最佳效益。

标准的形式有两类，一类是由文字表达的文本，另一类是实物标准，标准物质、标准样品也是标准。

2. 标准化 标准化是：“为了在一定范围内获得最佳秩序，对现实问题或潜在问题制定共同使用和重复使用的条款的活动”。

由此可见，标准化是一项制定条款的活动，即制定、发布与实施标准的活动过程。

标准化活动是以科学、技术与实验的综合成果为依据的。

标准化的目的是针对存在的有关问题，提出解决问题的方法，为了在一定范围内获得最佳秩序，最全面的经济效果。

标准化条款的特点是共同使用的和重复使用的。

条款的对象是研究现实的问题和潜在的问题。

标准化工作的核心是抓好标准的质量。

3. 粮油标准 粮油标准是指在粮食收购、储存、运输、加工、销售等环节中需要统一的各种技术规范、技术要求和检验方法，主要包括粮油及制品的产品(含标准样品)标准，检验方法标准，仪器、设备和设施标准，管理技术规范等。

## <<粮油检验与分析>>

### 编辑推荐

《高等学校专业教材·粮油检验与分析》编写的检验方法采用经典和现代仪器分析技术相结合，由表及里，由浅入深，对提高粮油品质分析人员的粮油分析理论和操作技能，以及油料资源的科学合理开发利用有所帮助。

《高等学校专业教材·粮油检验与分析》可以作为有关大专院校粮食工程专业的教材，也可供粮油检验的专业技术人员阅读使用。

<<粮油检验与分析>>

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>