

## <<食品分析及实验>>

### 图书基本信息

书名：<<食品分析及实验>>

13位ISBN编号：9787502583941

10位ISBN编号：7502583947

出版时间：2006-4

出版时间：化学工业出版社

作者：刘长虹

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>

## <<食品分析及实验>>

### 内容概要

本书围绕食品分析的基本原理和方法，系统论述样品的准备与处理、分析方法的选择、数据处理等食品分析基础性问题。

在书中重点对食品的感官

分析、物理检验、主要成分分析、添加剂测定、有害成分检测和食品特性指标分析等方面进行了介绍和探讨，力求简明扼要，同时针对实际需求，书中列出了二十一个重要的食品分析实验。

本书可以作为食品科学与工程专业本科、专科教材或参考书，也可作为食品研究开发人员、生产人员、经营管理者，以及相关专业技术人员的实用工具书。

## &lt;&lt;食品分析及实验&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 食品分析普通知识 第一节 样品的准备 第二节 样品的前处理 第三节 食品分析方法的选择 第四节 实验数据处理 第五节 国内外食品分析标准简介第二章 食品感官分析 第一节 感官分析概述 第二节 感觉 第三节 感官实验的准备和基本要求 第四节 食品感官检验的常用方法 第五节 感官分析的应用第三章 食品的物理检验 第一节 密度与比体积检验 第二节 气体压力的测定 第三节 折光检验 第四节 旋光度检验 第五节 黏度检验 第六节 液体色度、浊度的测定 第七节 质构测定第四章 食品一般成分的分析 第一节 水分的测定-- 第二节 灰分的测定 第三节 脂类的测定 第四节 碳水化合物的测定-- 第五节 蛋白质的测定 第六节 维生素的测定 第七节 酸性物质的测定第五章 食品添加剂的测定 第一节 概述 第二节 食品中防腐剂的测定 第三节 抗氧化剂的测定 第四节 着色剂和发色剂的测定 第五节 食品漂白剂的测定第六章 食品中有害成分检测 第一节 农药残留测定 第二节 霉菌毒素测定 第三节 天然植物毒素的分析 第四节 杀虫药剂残留量测定 第五节 有害金属元素的测定 第六节 其他有害成分检测第七章 食品及其原料特性指标分析 第一节 油脂特性分析 第二节 方便食品淀粉糊化度的测定 第三节 酶活力测定 第四节 小麦粉品质测定第八章 食品分析实验 实验一 食品感官实验 实验二 食品容重、比容的测定 实验三 比重计的使用 实验四 饮料中CO<sub>2</sub>含量和饮料固形物的测定 实验五 旋光仪的使用 实验六 矿泉水浊度的测定 实验七 食品水分含量测定 实验八 食品中灰分含量测定 实验九 食品中粗脂肪的测定 实验十 食品中粗蛋白的测定 实验十一 酱油中氨基酸态氮的测定 实验十二 食品中还原糖的测定 实验十三 食品中淀粉含量的测定 实验十四 新鲜水果中维生素C含量的测定 实验十五 香肠中亚硝酸盐的测定 实验十六 植物油中抗氧化剂的测定 实验十七 果汁饮料中人工合成色素的测定 实验十八 面粉中过氧化苯甲酰残留量的测定 实验十九 油脂化学常数的测定 实验二十 方便食品淀粉 $\alpha$ 化度的测定 实验二十一 面粉中淀粉酶活力测定附录参考文献

## <<食品分析及实验>>

### 编辑推荐

本书围绕食品分析的基本原理和方法，系统论述样品的准备与处理、分析方法的选择、数据处理等食品分析基础性问题。

内容简明且实用，容易理解和操作，适合大多数食品工作者的使用，同时注重知识的系统合理性及新颖性。

本书可供高等学校轻工食品类、食品质量与安全、商品检验、农产品贮藏与加工、粮油储藏与加工等专业或专业方向作为教材或参考书，也可供食品卫生检验、质量监督、各类食品企业和研究所等单位的有关科技人员作为工具书。

<<食品分析及实验>>

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>