

<<食品分析与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验>>

13位ISBN编号：9787502624859

10位ISBN编号：7502624856

出版时间：2006-1

出版时间：中国计量

作者：高向阳

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>

<<食品分析与检验>>

内容概要

本书系统介绍了食品分析的基本知识，食品分析的误差与数据处理，食品的感官检验和评定方法，食品的物理检验法，食品中水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质和氨基酸、维生素、食品添加剂以及部分限量元素的测定。

为了加强食品安全性的检测，书中还同时介绍了食品掺伪

<<食品分析与检验>>

编辑推荐

本书分十六章，介绍了食品分析的基本知识，食品分析的误差与数据处理，食品的感官检验和评定方法，食品的物理检验法，食品中水分、灰分、酸度、脂类、碳水化合物、蛋白质和氨基酸、维生素、食品添加剂以及部分限量元素的测定。

为了加强食品安全性的检测，书中还同时介绍了食品掺伪分析，转基因食品快速检测以及农药、兽药与霉菌毒素残留量的测定等内容。

全书各章后均附有思考题与习题，书后还附有一些实用的附表。

编写过程中各章均以实验技术和应用为主导，以国家颁布的最新标准方法为主线，尤其注意了内容的系统性、科学性、先进性、新颖性和实用性，并严格按法定计量单位和符号进行有关阐述。

本书可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与检验教育、商品检验等专业食品分析、食品理化检验等课程的教材，也可作为食品质量监督、食品卫生检验、食品产品研发和食品企业等有关单位科技人员的参考或培训用书。

<<食品分析与检验>>

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>