

图书基本信息

书名：<<出口番茄制品检验/检验检疫系列丛书>>

13位ISBN编号：9787502633028

10位ISBN编号：7502633022

出版时间：2010-10

出版时间：中国计量出版社

作者：李世雨，于千，尚德军 主编

页数：386

字数：602000

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>

## 内容概要

这本《出口番茄制品检验》由李世雨、于千和尚德军主编，全书共2篇

12章，第一篇讲述了番茄制品检测方法，包括番茄制品常规品质检验、元素含量检测、农药残留量检测、其他化学品含量检测、微生物检测、转基因成分定性检测、放射性检测、辐照检测、番茄制品包装材料中有害迁移物含量检测等内容。

第二篇着重介绍了食品污染物及残留限量标准概况，各国、各地区禁止使用和不得检出的化学性污染物，与出口农产品有关的各国、各地区和各组织限制使用的污染物限量标准，以及各国、各地区转基因食品管理规定等内容。

《出口番茄制品检验》文字简练，内容丰富，既可供番茄制品检验、番茄制品生产、食品监管、卫生、外贸等部门的技术人员使用，也可供从事教学、科研、营销等工作的人员参考。

## 书籍目录

## 第一篇 番茄制品检测方法

## 第一章 番茄制品常规品质检验

## 第一节 番茄酱感官检验方法

## 第二节 番茄制品可溶性固形物含量的测定——自动折光计法

## 第三节 番茄制品中番茄红素的测定

## 第四节 番茄酱黏度的测定

## 第五节 番茄制品中总酸的测定

## 第六节 番茄酱色差的测定

## 第七节 番茄制品pH的测定方法

## 第八节 番茄酱中还原糖的测定——直接滴定法

## 第九节 番茄酱中水不溶性固形物含量的测定

## 第十节 番茄及其制品中膳食纤维的测定

## 第十一节 植物性番茄中不溶性膳食纤维的测定

## 第十二节 番茄酱析水度的测定

## 第十三节 番茄粉中水分的测定

## 第二章 番茄制品中的元素含量检测

## 第一节 番茄制品中铅、镉、汞、铬、砷、锌、铜、铁的测定——电感耦合等离子体质谱法

## 第二节 番茄制品中砷与汞的联合测定——原子荧光法

## 第三节 番茄制品中锡的测定

## 第四节 番茄制品中铅、镉、铬的测定——石墨炉原子吸收光谱法

## 第五节 番茄制品中钙的测定——火焰原子吸收光谱法

## 第六节 番茄制品中钾、钠的测定——原子吸收光谱法

## 第七节 番茄制品中铁、镁、锰的测定——原子吸收光谱法

## 第八节 番茄及其制品中稀土元素的测定——ICP-MS法

## 第九节 番茄酱中氟离子、氯离子、亚硝酸根和硝酸根的测定——离子色谱法

## 第十节 番茄制品中氯化钠的测定——自动电位滴定法

## 第十一节 番茄制品中氟的测定——氟离子选择电极法

## 第三章 番茄制品中农药残留量的检测

## 第一节 番茄制品中矮壮素、甲哌鎓残留量的测定——高效液相色谱-串联质谱法

## 第二节 番茄酱中吡虫啉和霜霉威残留量的测定——高效液相色谱-串联质谱法

## 第三节 番茄制品中有机氯残留量的测定——气相色谱法

## 第四节 番茄制品中有机磷残留量的检测方法

## 第五节 番茄及其制品中9种拟除虫菊酯农药多残留的测定

## 第六节 番茄制品中异丙甲草胺残留量的测定

## 第七节 番茄制品中百菌清残留量的检测方法——Gc-EcD法及Gc-MS法

## 第八节 番茄及其制品中甲霜灵、苯霜灵、恶霜灵残留量测定

## 第九节 番茄制品中啶虫脒残留量的测定——气相色谱法及气相色谱-串联质谱法

## 第十节 番茄制品中乙烯利残留量的测定——顶空进样气相色谱法

## 第十一节 番茄制品中二硫代氨基甲酸酯残留量的测定——自动顶空进样气相色谱法

## 第十二节 番茄制品中阿维菌素残留量的测定——液相色谱-串联质谱法

## 第十三节 番茄酱中棒曲霉毒素含量的测定——高效液相色谱法

## 第十四节 番茄中氟虫腈残留量的测定——气相色谱法

## 第十五节 番茄制品中链霉素和双氢链霉素的检测——酶联免疫法

## 第四章 番茄制品中其他化学品含量检测

## 第一节 番茄酱中苏丹红、对位红含量的测定——高效液相色谱法

第二节 番茄制品中亚硫酸盐的测定

第三节 番茄制品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定——分光光度法

第四节 番茄酱中果糖、葡萄糖、蔗糖含量的测定——高效液相色谱法

第五节 番茄酱中淀粉的测定——酸水解法

第六节 番茄粉中二氧化硅含量的测定——电感耦合等离子体发射光谱法

第五章 番茄制品中微生物检测

第一节 番茄酱中霉菌的检验——霍华德霉菌计数法

第二节 番茄酱罐头商业无菌的检验方法

第三节 番茄酱中菌落总数的测定——平板菌落计数法

第四节 番茄制品中大肠菌群计数的检验方法

第五节 番茄制品中乳酸菌的检测方法

第六节 番茄制品中蜡样芽孢杆菌的检测方法

第七节 番茄制品中霉菌和酵母计数的检验方法

第八节 番茄酱中厌氧菌的检验方法

第六章 番茄制品中转基因成分定性检测方法

第七章 番茄制品放射性检测及辐照番茄制品检测

第一节 番茄制品中放射性核素<sup>238</sup>U、<sup>232</sup>Th、<sup>226</sup>Ra、<sup>137</sup>Cs检测方法——能谱仪法

第二节 番茄制品辐照鉴别检测

第八章 番茄制品包装材料中有害迁移物含量检测

第一节 番茄制品包装材料中残留丙烯腈单体的测定——顶空进样气相色谱法

第二节 番茄制品包装材料中增塑剂残留量的测定——气相色谱-质谱法

第三节 番茄酱制品包装材料中可萃取Pb、Cr、Cd含量的检测方法——原子吸收光谱法

第四节 番茄酱包装容器内壁环氧树脂涂料中游离甲醛的测定——液相色谱法

第二篇 出口农产品国内外食品安全限量标准

第九章 食品污染物及残留限量标准概况

第十章 各国、各地区禁止使用和不得检出的化学性污染物

第十一章 与出口农产品有关的各国、各地区和各组织限制使用的污染物限量标准

第十二章 各国、各地区转基因食品管理规定

附录 国内与番茄制品相关的技术标准与管理规范

编辑推荐

随着国外贸易保护主义日趋严重，利用技术性贸易措施限制进口的领域和范围不断扩大，特别是发达国家技术性贸易措施向实验室标准看齐的态势下，谁拥有技术检测优势，谁就能掌握贸易主动权。突破国际技术壁垒、提升检测能力成为检验检疫工作的重中之重。

由李世雨、于千和尚德军主编的《出口番茄制品检验》，是广大科技人员多年检验检疫技术工作的经验和技术创新的结晶，既有经典的检测方法，又有最新的检测技术。

希望该书的出版能为相关检验检疫部门和生产企业在检测技术与产品质量控制中发挥积极的促进作用

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>