

<<食品理化检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验技术>>

13位ISBN编号：9787562933892

10位ISBN编号：7562933898

出版时间：2011-8

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：林继元，边亚娟 主编

页数：232

字数：387000

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>

<<食品理化检验技术>>

内容概要

本书以食品中常见成分的检测为工作任务，以工作过程为导向编写而成。

本书将食品理化检验技术相关内容组合成食品样品的采集、处理和保存，食品物理特性检验，食品中一般成分的检验，食品添加剂的测定-食品中矿物质元素的测定，食品中功能性成分的测定，食品中常见有害物质的测定，综合实训等八个项目。

每个项目中义分若干个具体的工作任务，每个工作任务的完成过程就是一个以最新版国家标准为依据的实际检测过程。

本书与以往的相关教材相比，减少了理论知识的篇幅，增加了实践性操作知识的篇幅，学生课堂所学可直接应用于实际工作，缩短了学校教学与实际作的距离。

本书适合于高职高专食品加工技术、生物技术、食品检测等相关专业作为教材使用，也可供食品相关企业培训食品检验工使用。

<<食品理化检验技术>>

书籍目录

绪论

- 一、食品理化检验的概念厦任务
 - 二、食品理化检验的内容
 - 三、食品理化检验的方法
 - 四、食品理化检验的依裾和过程
 - 五、误差和分析数据处理
 - 六、食品理化检验报告的撰写
- 复习思考题 ...

项目一食品样品的采集、处理和保存

工作任务一食品样品的采集

- 一、准备工作
- 二、采样操作
- 三、注意事项

工作任务一样品的制备与预处理

- 一、知识准备 ...
- 二、样品处理的常用方法
- 三、样品的保存

复习思考题

项目二食品物理特性检验

工作任务 食品相对密度的测定

- 一、准备工作
- 二、测定
- 三、结果计算

能力拓展一、相对密度天平法测食品的相对密度

二、相对密度计(比重计)法测定食品的相对密度

工作任务二食品折光率的检验

- 一、准备工作
- 二、测定

能力拓展阿皿折光计的使用

工作任务三食品旋光度的测定

.....

项目三 食品中一般成分的检验

项目四 食品添加剂的测定

项目五 食品中矿物质元素的测定

项目六 食品中功能性成分的测定

项目七 食品中常见有害物质的测定

附录

参考文献

<<食品理化检验技术>>

章节摘录

按采样规程采取的样品往往数量较多、颗粒较大、组成不均匀,有些样品甚至还有非食用部分。为保证样品的均匀性,使在检验时任取一部分都能代表全部样品,就必须对样品进行粉碎、混匀、缩分、剔除非食用部分等操作,这些操作即为样品制备。

样品制备方法因产品类型不同而异。

对于液态样品,一般的方法是将样品摇匀或充分搅拌;而对互不相溶的液体,如油与水的混合物,应先使不相溶的成分分离,再分别进行采样。

对于固态样品应用切细、粉碎、捣碎、研磨等方法将样品制成均匀的可检状态,对含有非食用部分的样品应先剔除非食用部分。

水分含量少、硬度较大的固体样品,如谷类,可用粉碎法;水分含量较高、质地软的样品,如果蔬类,可用匀浆法;韧性较强的样品,如肉类,可用研磨法。

在样品制备过程中,应注意防止易挥发性成分的逸散,避免样品组成和理化性质的变化。

进行微生物检验的样品必须根据微生物学的要求,按照无菌操作制备样品。

食品的成分复杂,当用某种化学方法或物理方法对其中某种组分的含量进行测定时,其他组分的存在常给测定带来干扰。

为了保证分析工作顺利进行和分析结果准确可靠,必须在分析前消除干扰组分;此外,有些被测组分(如农药、黄曲霉毒素等污染物)在食品中的含量极低,要准确测定它们的含量,必须在测定前对待测组分进行浓缩。

这种在测定前进行的排除干扰成分,浓缩待测组分的操作过程称为样品的预处理。

食品样品预处理的目的是消除干扰成分,浓缩待测组分,使制得的样品溶液满足分析方法的要求。

样品预处理的总的原则是:消除干扰成分,完整地保留待测组分,使待测组分浓缩。

样品的预处理是食品分析的一个重要环节,其效果的好坏直接关系着分析成败。

样品预处理方法应根据检验的目的及样品的组成和性质而定,在各项目的分析检验方法标准中都有相应的规定和介绍。

.....

<<食品理化检验技术>>

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>