

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787564503048

10位ISBN编号：7564503041

出版时间：2011-5

出版时间：郑州大学出版社

作者：侯玉泽

页数：405

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>>

### 内容概要

食品分析工作是食品质量管理过程中一个重要环节，在确保原材料供应方面起着保障作用，在生产过程中起着“眼睛”的作用，对最终产品的检验起着监督和标示作用。

全书内容新颖，结构合理，语言流畅，通俗易懂。

主要内容包括食品分析的基本程序、食品的感官检验与评定、食品的物理检验法、酸度的测定、水分和水分活度的测定、灰分及几种重要矿物元素的测定、脂类的测定、糖类物质的测定、蛋白质和氨基酸的测定、维生素的测定、食品添加剂的测定、食品中有毒有害物质的测定、食品分析新技术新方法简介等。

《高等学校食品类国家特色专业建设教材：食品分析》可作为高等院校食品类相关专业教材，也可作为食品卫生检验所、技术监督局、商检局、各类食品厂等有关科技人员参考用书。

## <<食品分析>>

### 书籍目录

第1章 绪论第2章 食品分析的基本程序第3章 食品的感官检验与评定第4章 食品的物理检验法第5章 酸度的测定第6章 水分和水分活度的测定第7章 灰分及几种重要矿物元素的测定第8章 脂类的测定第9章 糖类物质的测定第10章 蛋白质和氨基酸的测定第11章 维生素的测定第12章 食品添加剂的测定第13章 食品中有毒有害物质的测定第14章 食品分析新技术新方法简介附录一 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖附录二 常用试剂与缓冲液配制方法参考文献

<<食品分析>>

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>