

<<饲料分析与检测技术>>

图书基本信息

书名：<<饲料分析与检测技术>>

13位ISBN编号：9787030224286

10位ISBN编号：7030224280

出版时间：2008-7

出版时间：科学出版社

作者：彭健 编

页数：129

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>

<<饲料分析与检测技术>>

内容概要

本书由七章内容构成：饲料检验的基本要求，饲料样品的采集、制备与保存，饲料物理性状检验，饲料常规成分分析，常用饲料原料掺假鉴别，饲料加工质量检测 and 饲料企业检验室的建设。

每章后有思考题以指导学生掌握和复习重点内容。

本书的内容，不仅可以培养和训练学生掌握饲料分析的基本技能，满足研究/教学型大学本科生教学和培养的需要，而且贯穿了饲料企业对饲料品质控制的要求。

因此，本书也是饲料和畜牧生产企业的技术人员非常实用的参考书。

<<饲料分析与检测技术>>

书籍目录

前言第一章 饲料检验的基本要求 第一节 溶液的浓度及试剂规格 第二节 常用实验设备与仪器 第三节 实验数据的处理和分析 小结 思考题第二章 饲料样品的采集、制备与保存 第一节 样品的采集 第二节 样品的制备 第三节 样品的保存 小结 思考题第三章 饲料物理性状检验 第一节 饲料质量的感官鉴定 第二节 饲料容重的测定 第三节 饲料的浮选检测 第四节 饲料的显微镜检测 小结 思考题第四章 饲料常规成分分析 第一节 水分的测定 第二节 粗蛋白质的测定 第三节 粗脂肪的测定 第四节 粗纤维的测定 附 中性洗涤纤维及酸性洗涤纤维的测定 第五节 粗灰分的测定 第六节 无氮浸出物的计算 第七节 钙的测定 附 乙二胺四乙酸二钠络合滴定快速测定钙 第八节 总磷的测定——分光光度法 附 饲料级磷酸氢钙中磷的测定 第九节 水溶性氯化物的测定 附 水溶性氯化物快速测定方法 第十节 饲料燃烧热的测定 小结第五章 常用饲料原料掺假鉴别 第一节 常用能量饲料掺假鉴别 第二节 常用蛋白质饲料掺假鉴别 第三节 氨基酸添加剂原料掺假鉴别 小结 思考题第六章 饲料加工质量检测 第一节 配合饲料粉碎粒度的测定方法 第二节 配合饲料混合均匀度的测定方法 第三节 颗粒饲料粉化率的测定方法 第四节 颗粒饲料硬度的测定方法 小结 思考题第七章 饲料企业检验室的建设 第一节 饲料企业检验室建设 第二节 实验室安全知识 小结 思考题主要参考文献

<<饲料分析与检测技术>>

章节摘录

第三章 饲料物理性状检验 饲料的鉴定可以通过物理性状检测、化学快速鉴别和化学定量分析的方法进行。

其中，物理性状检验是指根据饲料的形态特征、物化特点鉴定饲料质量（或混药g物）的方法，主要包括饲料感官鉴别、容重测定、浮选技术和显微镜检等方法。

第一节 饲料质量的感官鉴定 感官检测是常用的检测方法，是指用视觉、味觉、触觉和齿觉等进行的检测。

感官检测是最简单而廉价的检测方法。

这种检测往往是表观的，是正常人凭经验得出的判断，可能带有主观性，是对饲料的最初判断。

感官检测也受某些内在和外界条件的限制，是一种非精密的检验方法。

感官检测可以与其他方法配合使用，如使用放大镜、试验筛或简单的溶剂等，对饲料进一步验证。

一、感官鉴定方法 (1) 眼看（视觉）。

观察饲料的形状、色泽、颗粒大小、有无霉变、有无虫蛀、有无异物、有无硬块、有无夹杂物等。

例如，花生饼、胡麻饼、芝麻饼很容易发霉，特别是饼粕裂缝中常有黄曲霉污染。

豆饼中掺假现象较多，经常掺入玉米、豆皮、沙子及其他饼类等，需要细心观察鉴别。

视觉鉴别饲料还可借助体视显微镜。

(2) 舌舔（味觉）。

通过舌舔或牙咬来检查饲料有无异味和干燥程度等。

例如，有经验的人员，对玉米等谷物干燥程度的鉴定，通常采用咬的方法做初步判断。

(3) 嗅闻（嗅觉）。

用鼻子来闻饲料是否有固有气味，并确定有无霉味、氨臭味、发酵酸味、焦糊味、腐败臭味或其他异味。

特别是对于鱼粉、肉骨粉、羽毛粉、蚕蛹粉、骨粉及油脂类的鉴别，要注意利用嗅觉来鉴定是否腐败变质。

鉴别时应避免环境中其他气味的干扰。

(4) 手摸（触觉）。

将饲料放在手中用指头捻，通过感触来觉察其粒度的大小、硬度、黏稠度、有无夹杂物及水分的多少等。

.....

<<饲料分析与检测技术>>

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>