

图书基本信息

书名：<<食品检测技术_食品安全快速检测技术>>

13位ISBN编号：9787030286192

10位ISBN编号：7030286197

出版时间：2010-9

出版时间：科学出版社

作者：朱克永 总主编，揭广川，包志华 主编

页数：173

字数：280000

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>

前言

为了认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求、适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

为了更好地实施《食品安全法》，提高食品质量安全检测从业人员的职业综合能力，适应我国高职食品类专业的教学改革需要，我们开发了“食品安全快速检测技术”新课程。

本课程以食品产品和检测指标为对象，紧密结合食品行业和食品安全快速检测技术发展现状，以及卫生部等部门公布的“食品中可能违法添加的非食用物质名单”为检测重点，进行教材的开发和设计，力求突出教材的实用性和职业性。

内容概要

本书以食品产品和检测指标为对象，以食品安全快速检验与掺伪鉴别能力的培养为重点，紧密结合食品行业和食品安全快速检测技术发展现状，以及卫生部等部门公布的“食品中可能违法添加的非食用物质名单”为检测重点。

《食品检测技术·食品安全快速检测技术》主要内容包括快速检测基础知识、常见非食用物质和易滥用食品添加剂的速测技术、食品中常见农药与兽药残留速测技术、食品中有毒有害物质速测技术、食品安全微生物指标速测技术、食品常规理化指标速测技术、常见食品安全掺伪速测技术、食品加工贮藏安全度速测技术等。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，可作为高职高专食品类专业及相关专业的教学用书，也可用做其他专业的教学参考书或职工培训教材，还可作为公众的生活科普读物。

书籍目录

前言

第1章 基础知识

- 1.1 食品安全检测技术现状
- 1.2 食品快速检测常用技术
- 1.3 食品安全检测常用的仪器与设备
- 1.4 样本的采集与制备

第2章 常见非食用物质的速测技术

- 2.1 食品中可能存在的非食用物质
- 2.2 常见非食用物质的速测技术

第3章 常见滥用食品添加剂的速测技术

- 3.1 我国食品添加剂应用现状
- 3.2 食品中合成着色剂的检测技术
- 3.3 食品中防腐剂与甜味剂的速测技术
- 3.4 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的速测技术
- 3.5 食品中铝、滑石粉与过氧化苯甲酰的检测技术

第4章 食品中常见农药、兽药残留的速测技术

- 4.1 农药残留的速测技术
- 4.2 磺胺类药物的速测技术
- 4.3 氯霉素、四环素、沙星类药物残留的速测技术
- 4.4 沙丁胺醇、盐酸克伦特罗残留的速测技术
- 4.5 水产品孔雀石绿、结晶紫的速测技术

第5章 食品中有毒有害物质的速测技术

- 5.1 食品中有毒物质的速测技术
- 5.2 食用油中毒害物质的速测技术
- 5.3 食品中其他物质的速测技术

第6章 食品安全微生物指标的速测技术

- 6.1 菌落总数和大肠菌群的速测技术
- 6.2 酵母和霉菌的速测技术
- 6.3 常见致病菌的速测技术

第7章 食品常规理化指标的速测技术

- 7.1 水分的速测技术
- 7.2 蛋白质和氨基酸态氮的速测技术
- 7.3 脂肪的速测技术
- 7.4 总酸、酸价和过氧化值的速测技术

第8章 常见食品安全掺伪的鉴别与速测技术

- 8.1 粮食类掺伪的鉴别与速测技术
- 8.2 食用植物油脂掺伪的鉴别与速测技术
- 8.3 肉、禽、蛋掺伪的鉴别与速测技术
- 8.4 乳与乳制品掺伪的鉴别与速测技术
- 8.5 酒、茶、饮料类掺伪的鉴别与速测技术
- 8.6 调味品掺伪的鉴别与速测技术

第9章 食品加工储藏安全度的速测技术

- 9.1 食品中心温度的速测技术
- 9.2 紫外辐射照度的速测技术
- 9.3 消毒剂中氯的速测技术

主要参考文献

章节摘录

我国农产品、食品生产企业数量大、规模小、分散，且法治和自律意识很弱，而人口众多，消费人群和渠道也多，因而构成了食品安全问题多发，除了法律、法规、标准、管理等方面需要改进外，再就是一些客观因素的不足所致：一是食品安全检验室数量有限，尤其是欠发达地区和广大农村地区；二是检验成本较高，有些应该送检的样品未能及时送检；三是检验室的检验周期较长，有些样品如蔬菜、豆浆、鲜类食品等，没等检测报告出来食品就已销售完毕。

因此现在食品安全检测仅靠常规的化学检测已不能满足现场、快速判定的需要，尤其是对于大批量的样品常规检测耗费时间长、成本高、要求相关条件复杂。

而快速检测在现场用十几分钟甚至几十分钟即可判定该食品是否食用安全，既快速方便，又省钱。

再者，对于政府监管部门对市场上产品的日常监测，由于样品量大，也可先用快速检测方法对其筛选，发现有问题的食品再上仪器定量分析，这样可以节省大量的人力物力。

因此，速测技术近几年发展很快，在日常监测领域发挥了越来越重要的作用。

食品质量安全快速检测技术在全程质量控制中起到重要作用，在我国已被广泛用于农业、卫生管理监督部门以及工商、农贸市场、超市等部门开展食品药品质量、安全检测业务、突发性事件如食物中毒等的采样检测。

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>