

<<现代食品分析实验>>

图书基本信息

书名：<<现代食品分析实验>>

13位ISBN编号：9787030359230

10位ISBN编号：7030359232

出版时间：2013-1

出版时间：科学出版社

作者：高向阳，宋莲军

页数：185

字数：316250

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>

<<现代食品分析实验>>

前言

《现代食品分析实验》是“普通高等教育‘十二五’规划教材”之一，与《现代食品分析》（科学出版社，2012年）配套使用，内容紧密结合目前国内现代食品科学、食品工程、食品安全、食品营养等领域的生产和科研实际，以国家最新相关标准和经典实验为基础，以全面训练、提高学生的动手能力和操作技巧为目标，把“新”和“实用”、“适用”有机结合，精心选择了三十六个实验和六个综合训练实验及实习。

实验安排有“实验目的”、“实验原理”、“实验步骤”、“注意事项”、“思考题”等环节；第一章介绍了食品分析的一些基本知识；第二章至第五章，从食品感官检验与物理检验、食品中营养成分含量的测定、食品添加剂含量的测定、食品中有毒有害物质的测定等方面对参加实验者进行基本知识和动手能力的训练；第六章“综合训练实验和实习”为该课程的教学活动和教学实习留出了一定的空间。

书中还编写了部分食品的质量与安全鉴别小方法和附录，全书用法定计量单位和符号统一进行撰写。考虑到各高校、不同专业实验课学时的差异和基本要求的不同，内容的安排留有余地，供各校不同的专业根据具体情况选用。

“综合训练实验和实习”，学生要预习好相关内容，做好充分准备，在老师的指导下自主完成实验和实习，通过实践，达到实验水平和技能快速提高的目的。

“实验拓展小资料”中安排了部分食品的质量与安全鉴别小方法，拓展了实用技术和方法，供有兴趣的同学学习。

.....

<<现代食品分析实验>>

内容概要

《现代食品分析实验》为“普通高等教育‘十二五’规划教材”之一，与《现代食品分析》（科学出版社，2012年）配套使用，主要介绍了食品分析的基本知识、食品感官检验与物理检验、食品中营养成分含量的测定、食品添加剂含量的测定、食品中有毒有害物质的测定以及综合训练实验和实习，注重对学生动手操作能力进行实验培训和提升，最后安排了部分食品的质量与安全鉴别小方法，供有兴趣的读者进一步学习和拓宽应用范围。

内容的安排考虑了不同专业的实际需要，全书使用法定计量单位及符号进行阐述。

《现代食品分析实验》可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与检验教育、商品检验、动植物检验检疫、应用化学等专业食品分析、食品理化检验课程的实验、实习用书，也可供食品质量监督、食品理化检验、食品产品研发和食品企业等有关单位的科技人员参考或作为培训用书。

<<现代食品分析实验>>

作者简介

高向阳、宋莲军

<<现代食品分析实验>>

书籍目录

前言第一章 食品分析的基本知识第一节 食品分析实验室的基本要求一、食品分析实验室的要求二、食品分析实验室的管理第二节 实验室安全及防护知识一、实验室危险性种类二、实验室通用安全守则三、常见的实验室事故急救和处理第三节 常用试剂配制与标定一、常见的酸碱试剂二、物质浓度的表示方法三、几种常用试剂的配制与标定四、常用洗涤液的配制和使用方法第四节 实验废弃物处理一、各种废弃物的处理方法二、有机溶剂的回收与净化三、思考题第二章 食品感官检验与物理检验实验一 罐头食品和糕点的感官检验实验二 食品色泽的测定实验三 液态食品相对密度值的测定实验四 折光法在食品分析中的应用实验五 旋光法在食品分析中的应用实验六 液态食品黏度的测定(旋转黏度计法)实验七 食品质构的测定第三章 食品中营养成分含量的测定实验八 食品中水分含量的测定实验九 食品中水分活度的测定实验十 食品中酸度的测定实验十一 食品中粗脂肪含量的测定实验十二 食品中还原糖含量的测定实验十三 食品中淀粉含量的测定实验十四 食品中膳食纤维含量的测定实验十五 食品中蛋白质含量的测定实验十六 食品中氨基酸总量的测定实验十七 食品中维生素C含量的测定实验十八 食品中胡萝卜素含量的测定实验十九 食品中总灰分含量的测定实验二十 食品中Ca、Fe、Zn含量的测定第四章 食品添加剂含量的测定实验二十一 苯甲酸、山梨酸含量的测定实验二十二 糖精钠含量的测定(薄层色谱法)实验二十三 亚硝酸盐、硝酸盐含量的测定实验二十四 食品中BHA与BHT的测定实验二十五 食品中二氧化硫含量的测定实验二十六 食品中合成着色剂的测定第五章 食品中有毒有害物质的测定实验二十七 食品中总砷含量的测定实验二十八 食品中铅、镉、铬含量的测定实验二十九 食品中汞含量的测定实验三十 油脂过氧化值的测定实验三十一 食品中挥发性盐基氮含量的测定实验三十二 食品中苏丹红染料的测定实验三十三 乳品中三聚氰胺含量的测定实验三十四 食品中有机磷农药残留量的测定实验三十五 食品中盐酸克伦特罗的测定实验三十六 食品中掺杂掺假的测定第六章 综合训练实验和实习综合训练一 发酵乳的品质检测综合训练二 腊肉的品质检测综合训练三 果蔬汁饮料的品质检测综合训练四 罐头的品质检测综合训练五 方便面的品质检测综合训练六 植物油的品质检测部分食品的质量与安全鉴别小方法参考文献附录附表1 相对原子质量附表2 实验室常用玻璃仪器的分类及选用

<<现代食品分析实验>>

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>