

<<乳品检验员>>

图书基本信息

书名：<<乳品检验员>>

13位ISBN编号：9787109092303

10位ISBN编号：7109092305

出版时间：2004-1

出版时间：中国农业出版社

作者：张宗城 编

页数：358

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>

<<乳品检验员>>

内容概要

乳业的发展是各方面努力的结果，其中包括乳品检验员的认真工作。在乳品质量取得可喜成果的同时，仍出现个别地区、个别产品的质量问題，有的甚至是造成生命危害的极为严重的质量问題。

掺假掺杂、有害成分超标、营养成分不足以及微生物污染等时有发生。

乳品检验员应本着对人民负责的忠诚，依着认真负责的工作态度、准确的科技知识和熟练的操作技能来正确检验和判定乳品质量。

消费者、企业和国家将判定乳品质量、保障人民健康的希望寄托在检验员身上，他们是乳品行业中的质量鉴定人，担负着重要的社会使命，承担着重大的社会责任。

本书适用于初、中、高级检验员、检验师和高级检验师的培训，是专用国家职业技术鉴定的指导用书。

基础知识是五个等级的共用必修部分，各个等级应掌握本等级以前较低各等级的内容。

<<乳品检验员>>

书籍目录

基础知识 第一章 职业道德 第二章 专业基础知识 第三章 相关法律法规知识 第四章 乳品检验安全知识及制度 初级检验员 第五章 检验样品采集、制备及保存 第六章 玻璃器皿使用 第七章 化学试剂 第八章 牛乳的化学成分及物理性质 第九章 酸度的测定 第十章 杂质度的测定 第十一章 脂肪的测定 第十二章 相对密度的测定 第十三章 常见生鲜牛乳掺入异物的检验方法 第十四章 净含量的测定 第十五章 标签检查 第十六章 微生物检验技术 第十七章 菌落总数的测定 第十八章 大肠菌群的测定 第十九章 分析结果的判定 第二十章 生鲜牛乳标准 第二十一章 生鲜牛乳预处理生产工艺技术 中级检验员 第二十二章 乳与乳制品感官评定 第二十三章 分析化学基础知识 第二十四章 水分的测定 第二十五章 全乳固体及非脂乳固体的测定 第二十六章 蛋白质的测定 第二十七章 灰分的测定 第二十八章 脂肪的测定 第二十九章 乳糖、蔗糖及总糖的测定 第三十章 溶解性的测定 第三十一章 膳食纤维的测定 第三十二章 快速测定仪 第三十三章 体细胞的测定 第三十四章 霉菌和酵母菌的测定 第三十五章 生鲜牛乳中抗生素残留量检验 高级检验员 第三十六章 系列标准溶液的配制及标准曲线的制定 第三十七章 准确度及精密度分析 第三十八章 溶液酸碱度及缓冲溶液 第三十九章 硝酸盐及亚硝酸盐的测定 第四十章 碱性磷酸酶活度的测定 第四十一章 脲酶定性 第四十二章 致病菌检验 第四十三章 商业无菌检验 第四十四章 乳酸菌的测定 检验师.....高级检验师附录参考文献

<<乳品检验员>>

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>