

<<食品检验工>>

图书基本信息

书名：<<食品检验工>>

13位ISBN编号：9787111386711

10位ISBN编号：711138671X

出版时间：2012-10

出版时间：机械工业出版社

作者：刘长春,谭佩毅,国家职业资格培训教材编审委员会 组编

页数：299

字数：383000

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>

<<食品检验工>>

内容概要

刘长春、谭佩毅主编的《食品检验工(高级第2版)》是根据最新《国家职业标准食品检验工》(高级)的知识要求和技能要求,按照岗位培训需要的原则编写的。

《食品检验工(高级第2版)》的主要内容包括:食品检验基本知识,粮油及其制品检验,糕点、糖果检验,乳及乳制品检验,白酒、果酒、黄酒检验,啤酒检验,饮料检验,罐头食品检验,肉、蛋及其制品检验,调味品、酱腌制品检验,茶叶检验。

本书还附有大量的知识要求试题和技能要求试题,以便于企业培训、考核和读者自测自查。

《食品检验工(高级第2版)》主要用作企业培训和职业技能鉴定培训的教材,也可作为高级技校、技师学院、高职院校以及各种短训班的教学用书,还可供有关工人自学使用。

<<食品检验工>>

书籍目录

第2版序

第1版序一

第1版序二

前言

第一章 食品检验基本知识

第一节 标准溶液

一、标准溶液的配制

二、标准溶液的保存

三、标准溶液的浓度

第二节 误差分析、数据处理及检验报告单的填写

一、误差的分类及产生原因

二、提高分析结果准确度的方法

三、分析数据的处理

四、检验报告单的填写

第三节 原子吸收分光光度分析

一、基本原理

二、原子吸收分光光度计

三、定量分析方法

四、干扰因素与抑制方法

五、测量条件的选择

六、灵敏度与检出极限

七、原子荧光分光光度法简介

第四节 微生物检验知识

一、微生物学检验的内容和要求

二、微生物检验样品的采集和处理

三、微生物检验方法

复习思考题

第二章 粮油及其制品检验

第一节 粮油及其制品中磷化物含量的测定

第二节 粮油及其制品中氰化物含量的测定

第三节 粮油及其制品中过氧化苯甲酰含量的测定

第四节 粮油及其制品中微量元素含量的测定

食品检验工(高级)第2版目录一、磷含量的测定

二、镍含量的测定

三、汞含量的测定

四、铅含量的测定

五、砷含量的测定

第五节 粮油及其制品检验技能训练

训练1 方便面中铅含量的测定

训练2 淀粉中汞含量的测定

训练3 面粉中磷含量的测定

训练4 大米中磷化物含量的测定

训练5 面粉中过氧化苯甲酰含量的测定

复习思考题

第三章 糕点、糖果检验

<<食品检验工>>

第一节 糕点、糖果中丙酸钙含量的测定

第二节 糕点、糖果中微量元素含量的测定

一、锌含量的测定

二、铜含量的测定

三、铅含量的测定

四、砷含量的测定

第三节 糕点、糖果中致病菌的检验

一、沙门氏菌的检验

二、志贺氏菌的检验

三、葡萄球菌的检验

四、溶血性链球菌的检验

第四节 糕点、糖果检验技能训练

训练1 奶糖中铜含量的测定

训练2 蛋糕中锌含量的测定

训练3 面包中沙门氏菌的检验

训练4 巧克力中志贺氏菌的检验

训练5 糖果中葡萄球菌的检验

训练6 月饼中溶血性链球菌的检验

复习思考题

第四章 乳及乳制品检验

第一节 乳及乳制品中微量元素含量的测定

一、钙、铁、锌、钠、钾、镁、铜和锰含量的测定

二、磷含量的测定

三、锡含量的测定

四、汞含量的测定

五、铅含量的测定

第二节 乳及乳制品中致病菌的检验

一、沙门氏菌的检验

二、志贺氏菌的检验

三、葡萄球菌的检验

四、溶血性链球菌的检验

第三节 乳及乳制品检验技能训练

训练1 鲜奶中铁含量的测定

训练2 鲜奶中锌含量的测定

训练3 奶油中钾含量的测定

训练4 干酪中钠含量的测定

训练5 鲜奶中镁含量的测定

训练6 奶粉中钙含量的测定

训练7 甜炼乳中铜含量的测定

复习思考题

第五章 白酒、果酒、黄酒检验

第一节 黄酒中氧化钙含量的测定

第二节 白酒中氰化物含量的测定

第三节 白酒、果酒、黄酒中微量元素含量的测定

一、白酒中铅含量的测定

二、白酒中锰含量的测定

三、葡萄酒中铁含量的测定

<<食品检验工>>

第四节 白酒、果酒、黄酒检验技能训练

训练1 黄酒中氧化钙含量的测定

训练2 葡萄酒中铁含量的测定

复习思考题

第六章 啤酒检验

第一节 啤酒中苦味质含量的测定

第二节 啤酒中重金属含量的测定

一、铜含量的测定

二、铅含量的测定

第三节 啤酒检验技能训练

训练 啤酒中苦味质含量的测定

复习思考题

第七章 饮料检验

第一节 饮料中果汁含量的测定

第二节 饮料中维生素C含量的测定

第三节 饮料中茶多酚含量的测定

第四节 饮料中咖啡因含量的测定

第五节 饮料中微量元素含量的测定

一、锌、钾、钠、钙、镁、锡、铜含量的测定[HT 5 " S S]

二、铅含量的测定

三、砷含量的测定

第六节 饮料检验技能训练

训练1 果汁饮料中维生素C含量的测定

训练2 咖啡中咖啡因含量的测定

训练3 苹果汁中锌含量的测定

训练4 胡萝卜汁饮料中镁含量的测定

训练5 鲜橙汁饮料中铜含量的测定

复习思考题

第八章 罐头食品检验

第一节 罐头食品中微量元素含量的测定

一、铁含量的测定

二、锡含量的测定

三、铜含量的测定

四、铅含量的测定

五、汞含量的测定

六、砷含量的测定

第二节 罐头食品的商业无菌检验

第三节 罐头食品检验技能训练

训练1 肉类罐头中铁含量的测定

训练2 鱼类罐头中锡含量的测定

复习思考题

第九章 肉、蛋及其制品检验

第一节 肉、蛋及其制品中微量元素含量的测定

一、锌、钙、铜含量的测定

二、铅含量的测定

三、汞含量的测定

第二节 肉、蛋及其制品检验技能训练

<<食品检验工>>

训练1 鲜蛋中锌含量的测定

训练2 鲜肉中铜含量的测定

训练3 皮蛋中铅含量的测定

复习思考题

第十章 调味品、酱腌制品检验

第一节 调味品、酱腌制品中微量元素含量的测定

一、锌含量的测定

二、铅含量的测定

三、砷含量的测定

第二节 调味品、酱腌制品检验技能训练

训练1 味精中锌含量的测定

训练2 食醋中铅含量的测定

复习思考题

第十一章 茶叶检验

第一节 茶叶中咖啡因含量的测定

第二节 茶叶中茶多酚含量的测定

第三节 茶叶中游离氨基酸总量的测定

第四节 茶叶中有害元素含量的测定

一、铅含量的测定

二、汞含量的测定

第五节 茶叶检验技能训练

训练1 茶叶中茶多酚含量的测定

训练2 茶叶中咖啡因含量的测定

训练3 茶叶中游离氨基酸总量的测定

复习思考题

试题库

知识要求试题

一、判断题试题(233)答案(290)

二、选择题试题(239)答案(290)

技能要求试题

一、面粉中磷含量的测定

二、葡萄酒中铁含量的测定

三、啤酒中苦味质含量的测定

四、咖啡中咖啡因含量的测定

五、苹果汁中锌含量的测定

六、胡萝卜汁饮料中镁含量的测定

七、皮蛋中铅含量的测定

八、茶叶中茶多酚含量的测定

九、鲜蛋中沙门氏菌的检验

十、酸奶中志贺氏菌的检验

十一、糖果中葡萄球菌的检验

十二、肉类罐头中溶血性链球菌的检验

模拟试卷样例

试题(279)答案(292)

参考文献

<<食品检验工>>

章节摘录

版权页：插图：汞标准溶液：准确称取0.1354g经干燥器干燥过的氯化汞，加1mol/L硫酸使其溶解后，移入100mL容量瓶中，并稀释至刻度。

此溶液每毫升相当于1mg汞。

汞标准使用液：吸取1.0mL汞标准溶液，置于100mL容量瓶中，加1mol/L硫酸稀释至刻度。

此溶液每毫升相当于10 μ g汞。

再吸取此液5.0mL于50mL容量瓶中，加1mol/L硫酸稀释至刻度，此溶液每毫升相当于1 μ g汞。

(3) 操作步骤 1) 样品的处理 粮食：称取20g样品，置于消化装置锥形瓶中，加玻璃珠数粒及80mL硝酸、15mL硫酸，转动锥形瓶，防止局部炭化。

装上冷凝管后，用小火加热，待液体开始发泡时即停止加热，发泡停止后加热回流2h。

若在加热过程中溶液变棕色，则再加5mL硝酸，继续回流2h，放冷，用适量水洗涤冷凝管，将洗液并入消化液中，取下锥形瓶，加水至总体积为150mL。

植物油及动物油脂：称取10g样品，置于消化装置锥形瓶中，加玻璃珠数粒及15mL硫酸，小心混匀至溶液变棕色，然后加入45mL硝酸。

装上冷凝管后，用小火加热，后面步骤同粮食处理。

薯类、豆制品：称取50g捣碎、混匀的样品，置于消化装置锥形瓶中，加玻璃珠数粒及45mL硝酸、15mL硫酸，转动锥形瓶，防止局部炭化。

装上冷凝管后，用小火加热，后面步骤同粮食处理。

取与消化样品相同量的硝酸、硫酸按同一方法做试剂空白试验。

2) 测定：取上述样品消化液(全量)，加20mL水，在电炉上煮沸10min，除去二氧化氮等气体，放冷。

在样品消化液及试剂空白液中各加50g/L高锰酸钾溶液至溶液呈紫色，然后再加200g/L盐酸羟胺溶液使紫色褪去，加2滴溴麝香草酚蓝指示液，用氨水调节pH值，使橙红色变为橙黄色(pH=1~2)，定量转移至125mL分液漏斗中。

于样品消化液、试剂空白液及标准液振摇放冷后的分液漏斗中加5.0mL双硫脲使用液，剧烈振摇2min，静置待分层后，经脱脂棉将三氯甲烷层滤入1cm比色皿中，以三氯甲烷调节零点，在波长490nm处测吸光度，用标准管吸光度减去零管吸光度，绘制成标准曲线。

(1) 原理 汞原子蒸气对波长为253.7nm的共振线具有强烈的吸收作用。

样品经硝酸—硫酸或硝酸，硫酸，五氧化二钒消化，使汞转为离子状态，再在强酸性条件下用氯化亚锡将其还原成元素汞，然后以氮气或干燥清洁空气作为载气，将汞蒸气吹出，进行原子吸收分光光度测定，与标准系列比较定量。

<<食品检验工>>

编辑推荐

<<食品检验工>>

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>