

<<食品理化检验学>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验学>>

13位ISBN编号：9787117001328

10位ISBN编号：7117001321

出版时间：1993-4

出版时间：鲁长豪 人民卫生出版社 (1993-04出版)

作者：鲁长豪 编

页数：232

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>

## <<食品理化检验学>>

### 内容概要

《高等医药院校教材·卫生部规划教材：食品理化检验学》包括绪论、食品营养成分的测定、食品添加剂的测定、食品中有害物质的测定、几类食品的卫生检验、食品器具和包装材料的检验、化学性食物中毒的快速鉴定等七章；还包括由16个实验组成的实验教程。

每章都附有复习思考题，可供学生复习参考用。

书后附有英汉名词对照索引，方便读者查阅。

《高等医药院校教材·卫生部规划教材：食品理化检验学》以中华人民共和国国家标准“食品卫生检验方法（理化部分）”为基础，参考AOAC”等先进国家的标准分析方法，适当介绍新知识、新技术和新进展；统一使用我国法定计量单位，取消当量、当量浓度的概念和毫克当量数相等的计算原则；全书力求从理论上系统地解释实验原理和操作技术，加强基本理论、基本知识和基本技能的训练，使之有利于提高学生的思维能力和理论水早。

<<食品理化检验学>>

作者简介

鲁长豪,华西医科大学任教。

## &lt;&lt;食品理化检验学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食品检验的重要性第二节 食品检验的内容第三节 食品卫生标准的制订第四节 食品样品的采集和保存一、食品样品的采样原则二、食品样品的采集方法三、食品样品的保存第五节 食品样品的前处理一、食品样品的常规处理二、食品样品的无机化处理三、干扰成分的分去除第六节 食品检验的常用方法一、感官检查二、比重测定三、薄层色谱法四、紫外可见分光光度法五、原子吸收光谱法六、荧光分析法七、气相色谱法八、高压液相色谱法第七节 我国常用法定计量单位一、常用法定单位二、物质的量浓度及有关计算第二章 食品营养成分的测定第一节 食品中水分的测定一、测定水分的意义二、水分的测定方法三、操作注意事项第二节 食品中蛋白质的测定一、凯氏定氮法的基本原理二、凯氏定氮法的操作三、操作注意事项第三节 食品中脂肪的测定一、索氏提取法二、酸水解法三、碱水解法第四节 食品中碳水化合物的测定一、还原糖的测定二、蔗糖的测定三、淀粉的测定四、总糖的测定五、粗纤维的测定六、膳食纤维的测定第五节 食品中维生素的测定一、维生素A的测定二、维生素B1的测定三、维生素B2测定四、维生素C的测定第六节 食品中灰分及有关元素的测定一、食品中灰分的测定二、食品中钙的测定三、食品中磷的测定四、食品中铁的测定五、食品中锌的测定六、食品中硒的测定七、食品中碘的测定第三章 食品添加剂的测定第一节 防腐剂一、苯甲酸及其钠盐的测定二、山梨酸及其钾盐的测定三、二氧化硫的测定第二节 甜味剂一、糖精的测定二、糖精中甘精的检出第三节 着色剂一、常见的天然着色剂二、人工着色剂的测定第四节 抗氧化剂一、常用抗氧化剂的物理性质二、食品中BHA的比色测定法三、油脂中BHT的比色测定法四、食品中PG的比色测定法五、BHA和BHT的分离与测定六、BHA、BHT的气相色谱测定法第五节 增稠剂一、食品中海藻酸钠的测定二、食品中羧甲基纤维素钠的测定第六节 乳化剂.....第四章 食品中有害物质的测定第五章 几类食品的卫生检验第六章 食品器具和包装材料的检验第七章 化学性食物中毒的快速鉴定第八章 实验教程

<<食品理化检验学>>

编辑推荐

《高等医药院校教材·卫生部规划教材：食品理化检验学》供预防医学类专业用。

<<食品理化检验学>>

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>