

<<食品检验工(中级)>>

图书基本信息

书名：<<食品检验工(中级)>>

13位ISBN编号：9787121070129

10位ISBN编号：712107012X

出版时间：2008-7

出版时间：电子工业出版社

作者：杨萍，王立江 主编

页数：259

字数：434

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(中级)>>

前言

食品是人们赖以生存的物质基础，食品质量直接关系到人体的健康、生命和子孙后代的身体素质、民族的繁衍兴旺。

目前，我国食品工业飞速发展，市场上食品品种繁多，人们更加关注食品的质量和安

全，而全国甚至全球每年发生数以百计的食品安全事件，因此我国企业急需大批的食品检验人员。国务院提出大力推进职业教育改革与发展的决定，适应国家加强职业技术教育的发展要求，满足企业对技能技术人才的迫切需要，我们在国家职业技能鉴定培训方面所积累的成功经验基础上，参照《国家职业标准》编写了中级食品检验工培训教材。

本书以最新颁布的《国家职业标准》食品检验工为依据，坚持按岗位培训需要编写的原则，以“实用、简便”为宗旨，突出技能，将理论知识和操作技能有机地结合在一起。

本书可用于从事食品检验的人员及参加食品检验中级工培训人员的培训教材，也可作为大专院校的食品工程、食品检验及相关专业学生的参考书。

本书的特点是：1.内容简明精练，覆盖面广，通用性强。

内容涵盖了《国家职业标准》食品检验工中级工中所要求的知识点，内容涉及食品检验的基本知识和11个检验类别，每个检验项目中介绍了多种检验方法，可供具有不同检验条件的企业或鉴定单位选用。

2.突出“新、特”，强调先进性。

在编写各项的检验方法、训练实例和技能题库时，我们参照了本行业的最新标准和相关资料，做到知识新、方法新、技术新、标准新和工艺新，以适应发展的需要。

3.操作性强。

本书是按照食品检验的类别分章编排的，为了提高检验人员运用所学知识解决问题和分析问题的能力，每章后附有一定数量的技能训练实例。

4.实用性强。

每个检验方法中都介绍了所用仪器设备的准备要求、试剂的制备方法、详细的操作步骤、具体的计算方法以及操作中应该注意的问题等。

因此，不仅可以用于对食品检验人员参加国家职业技能鉴定的培训，也可以应用于企业的产品分析与检测。

<<食品检验工(中级)>>

内容概要

本书是按照《国家职业标准 食品检验工》中级扶呼要求编写的，共分11章，主要内容包括：食品检验的前期准备及仪器设备维护，微生物检验技术，糖果的检验，粮油制品检验，乳品的检验，酒类的检验，饮料的检验，肉蛋的检验，罐头食品的检验，发酵调味品的检验以及茶叶的检验等。其中各章都是以各种食品的营养成分及有害成分分析为重点，主要介绍了分析方法的原理、仪器、试剂、操作方法、结果计算等，在方法的选择上依据国家规定的标准分析方法。每章末都配有习题。

本书主要用于职业技能机构培训、中等职业教育的教材，也可作为大专院校的食品工程、食品营养检验等有关专业参考书。

<<食品检验工(中级)>>

书籍目录

第1章 食品检验的前期准备及仪器设备的维护	1.1 常用玻璃器皿的使用	1.1.1 容量瓶的使用
1.1.2 移液管、吸量管的使用方法	1.1.2 滴定管的使用	1.2 食品检验常用的仪器设备及维护
1.2.1 分析天平	1.2.2 高温马弗炉	1.2.3 电热恒温水浴锅
1.2.4 培养箱	1.2.5 组织捣碎机	1.2.6 超净工作台
1.2.7 分光光度计	1.2.8 高压蒸汽灭菌锅	1.3 食品检验的基本知识
1.3.1 溶液的配制方法	1.3.2 滴定分析法	1.3.3 酸碱滴定法
1.3.4 配位滴定法	1.3.5 配位滴定法	1.3.6 沉淀滴定法
1.3.7 重量分析法	1.4 误差与数据处理	1.4.1 误差的分类
1.4.2 误差的表示方法	1.4.3 定量分析结果的数据处理	习题1
第2章 微生物检验技术	2.1 微生物检验的基础知识	2.1.1 什么是微生物
2.1.2 微生物的特点	2.1.3 微生物的类群和形态结构	2.1.4 微生物的营养
2.1.5 微生物的生长与繁殖	2.1.6 影响微生物生长与死亡的因素	2.2 显微技术
2.2.1 结构	2.2.2 原理	2.2.3 普通显微镜的使用方法
2.2.4 普通显微镜的保养	2.3 染色技术	2.3.1 染色的基本原理
2.3.2 染料种类	2.3.3 制片和染色的基本程序	2.3.4 染色方法
2.4 培养基制备技术	2.4.1 玻璃器皿的清洗	2.4.2 培养基的类型
2.4.3 培养基制备的基本方法和注意事项	2.5 接种、分离纯化和培养技术	2.5.1 接种
2.5.2 分离纯化	2.5.3 培养	2.6 无菌取样技术
2.6.1 检验前的准备工作	2.6.2 抽样方法	2.6.3 样品的标记、保存和运送
习题2	第3章 糕点、糖果的检验	3.1 糕点、糖果中脂肪的测定
3.1.1 索氏提取法	3.1.2 酸水解法	3.2 糕点、糖果中糖的测定
3.2.1 还原糖的测定	3.2.2 总糖的测定	3.2.3 糕点、糖果中蔗糖的测定
3.3 糕点、糖果中酸价与过氧化值的测定	3.3.1 酸价的测定	3.3.2 过氧化值的测定
3.4 糕点、糖果中细菌总数和大肠菌群的测定	3.4.1 细菌总数的测定	3.4.2 大肠菌群的测定
.....	第4章 粮油及其制品的检验	第5章 乳及乳制品的理化检验
第6章 白酒、啤酒、果酒的检验	第7章 饮料的检验	第8章 罐头食品的检验
第9章 肉蛋及其制品的检验	第10章 发酵调味品、酱腌制品的检验	第11章 茶叶的检验
附录		

<<食品检验工(中级)>>

编辑推荐

《食品检验工（中级）》主要用于职业技能机构培训、中等职业教育的教材，也可作为大专院校的食品工程、食品营养检验等有关专业参考书。

<<食品检验工(中级)>>

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>