

<<果品质量安全分析技术>>

图书基本信息

书名：<<果品质量安全分析技术>>

13位ISBN编号：9787122053657

10位ISBN编号：7122053652

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业出版社

作者：聂继云 主编,刘凤之,董雅凤,李静 副主编

页数：259

字数：414000

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>

<<果品质量安全分析技术>>

前言

<<果品质量安全分析技术>>

内容概要

全书共分6章，系统介绍了果品质量安全分析基础知识、果品质量安全要求以及果品内在品质、有益元素、有害元素、农药残留和其他成分的分析技术。

编入本书的技术均为成熟技术，具有较强的科学性、先进性、实用性和可操作性。

其中的许多技术不仅适用于果品分析，也适用于果品加工品分析。

为便于读者选择，本书为不少指标提供了两种以上的分析技术。

本书内容全面，语言精练。

可供质检部门、科研院所、农林院校、农技推广机构、果品生产经营单位有关人员和相关专业院校师生参考。

<<果品质量安全分析技术>>

书籍目录

第一章 果品质量安全分析基础 第一节 基本概念和基本要求 一、几个基本概念 二、仪器设备要求 三、试剂要求 四、溶液配制要求 第二节 常用标准滴定溶液的配制与标定 一、盐酸标准滴定溶液 二、硫酸标准滴定溶液 三、氢氧化钠标准滴定溶液 四、氢氧化钾标准滴定溶液 五、高锰酸钾标准滴定溶液 六、硝酸银标准滴定溶液 七、硫代硫酸钠标准滴定溶液 八、硫氰酸钾标准滴定溶液 九、碘标准滴定溶液 第三节 常用洗涤液的配制与使用 一、重铬酸钾-硫酸洗液 二、肥皂洗液、碱洗涤液、合成洗涤剂洗涤液 三、氢氧化钾-乙醇洗涤液 四、酸性草酸或酸性羟胺洗涤液 五、硝酸洗涤液 第四节 实验室样品取样量

第二章 果品内在品质的测定 第一节 固形物的测定 一、可溶性固形物的测定 二、水不溶性固形物的测定 第二节 糖的测定 一、果品含糖量标准 二、可溶性糖的测定 三、还原糖的测定 四、葡萄糖的测定 五、蔗糖的测定 六、多糖的测定 第三节 酸的测定和糖酸比的计算 一、果品含酸量标准 二、可滴定酸的测定 三、挥发性酸度的测定 四、糖酸比的计算 五、pH值的测定 第四节 维生素的测定 一、核黄素的测定 二、硫胺素(维生素B)的测定 三、维生素E的测定 四、维生素C的测定 第五节 淀粉的测定 一、淀粉含量的测定 二、粗淀粉含量的测定 三、苹果淀粉含量的碘显色反应 第六节 纤维的测定 一、粗纤维的测定 二、不溶性膳食纤维的测定 三、总膳食纤维的测定 第七节 蛋白质、氨基酸和氨基态氮的测定 一、蛋白质的测定 二、游离氨基酸的测定 三、氨基态氮的测定 第八节 脂肪的测定 一、索氏抽提法 二、酸水解法 第九节 果汁、果胶、单宁和石细胞含量的测定 一、果汁含量的测定 二、果胶的测定 三、单宁的测定 四、石细胞的测定 第十节 含水量的测定 一、直接干燥法 二、减压干燥法 三、共沸蒸馏法 第十一节 灰分及盐酸不溶性灰分的测定 一、灰分的测定 二、盐酸不溶性灰分的测定 第十二节 植物色素的测定 一、类胡萝卜素全量的测定 二、胡萝卜素的测定 三、叶绿素的测定 第十三节 果实硬度标准及其测定 一、果实硬度标准 二、果实硬度的测定 第三章 果品有益元素的测定 第四章 果品有害元素的测定 第五章 果品农药残留的测定 第六章 果品中其他成分的测定 附表1 20℃时折射率与可溶性固形物换算表 附表2 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表 附表3 有机磷类农药检测参考数据 附表4 有机氯和拟除虫菊酯类农药检测参考数据 参考文献

<<果品质量安全分析技术>>

章节摘录

插图：第一章 果品质量安全分析基础第一节 基本概念和基本要求一、几个基本概念1.称取指用天平进行的称量操作，其精度要求用数值的有效数位表示，如“称取20.0g.....”指称量的精密度为 $\pm 0.1\text{g}$ ；

“称取20.00g.....”指称量的精密度为 $\pm 0.01\text{g}$ 。

2.准确称取指用精密天平进行的称量操作，其精度为 $\pm 0.0001\text{g}$ 。

3.恒量指在规定的条件下，连续两次干燥或灼烧后称定的质量差异不超过规定的范围。

4.量取指用量筒或量杯取液体物质的操作，其精度要求用数值的有效数位表示。

5.吸取指用移液管、刻度吸管量取液体物质的操作。

其精度要求用数值的有效数位表示。

6.空白试验指除不加样品外，采用完全相同的分析步骤、试剂及用量（滴定法中标准滴定液的用量除外），进行平行操作所得的结果。

用于扣除样品中试剂本底和计算检验方法的检出限。

7.液体的滴指蒸馏水自标准滴管流下的一滴的量，在20℃时，20滴相当于1.0mL。

二、仪器设备要求1.对玻璃量器的要求所使用的滴定管、移液管、容量瓶、刻度吸管、比色管等玻璃量器均须按国家有关规定和规程进行校正。

玻璃量器和玻璃器皿须彻底洗净后才能使用。

2.对控温设备和测量仪器的要求。

控温设备（如马弗炉、恒温干燥箱、恒温水浴锅等）和测量仪器（如天平、酸度计、温度计、分光光度计、色谱仪等），均须按国家有关规程进行测试和检定校正。

三、试剂要求未注明其他要求的水均指蒸馏水或去离子水。

未指明溶剂的溶液均指水溶液。

未指明具体浓度的硫酸、硝酸、盐酸和氨水，均指市售试剂规格的浓度（表1-1）。

<<果品质量安全分析技术>>

编辑推荐

《果品质量安全分析技术》由化学工业出版社出版。

<<果品质量安全分析技术>>

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>