

<<农产品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<农产品检验技术>>

13位ISBN编号：9787122055262

10位ISBN编号：7122055264

出版时间：2009-7

出版时间：化学工业出版社

作者：张玉廷，张彩华 主编

页数：255

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>

## <<农产品检验技术>>

### 前言

为了落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》精神，适应高等职业教育发展的新形势，深化教育教学体制改革，推动职业教育与培训全面发展，培养适应社会经济建设需要的高素质技能型人才，我们编写了此书，以满足我国农产品检测类和食品类专业高等职业教育发展的需要，以及各级农产品与食品检测部门广大化验人员的需求。

农产品质量是关系到国民经济发展和人民群众生命安全的重大问题。在国内商品交换和国际贸易中，世界各国都把农产品质量放在首位，并以此作为技术壁垒抵御外来的竞争。

一方面，现代分析检测技术的发展突飞猛进，检测仪器和分析方法更新很快，另一方面新型农药和农业新型投入品的使用，各国政府也不断提出新的检验项目。

有鉴于此，我们在归纳现行有效的主要检验标准方法的基础上，着力搜集最新的检测方法，确保编写内容的规范性和适用性。

## <<农产品检验技术>>

### 内容概要

本书依据高等职业教育“应用型高级技术专业人才”的培养目标，以能力培养为本位，并参照农业与食品行业农产品/食品检验化验员国家职业标准而编写。

本书主要内容包括农产品样品的采集、制备与保存，谷物、蔬菜、水果、肉、蛋、奶等主要农产品的检验技术。

各项检验技术以现行有效的国家规定的操作规程和国家产品与检验方法标准为依据，旨在通过系列标准操作技能训练，培养学生的岗位技能，突出检验任务的完整性、操作方法的规范性、技能培养的针对性和教学内容的实用性，以适应农产品检验技术的更新与发展的需要。

本教材适用于高职高专院校农产品检测专业、食品检验专业，以及农业、食品类相关专业师生选用，也可作为农产品与食品检验化验员的培训教材，还可作为农产品监测单位工作人员与农产品经销与加工企业一线技术人员的参考书。

## &lt;&lt;农产品检验技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 农产品检验的意义和作用 一、农产品检验的意义和作用 二、我国的农产品检验工作与农产品质量状况 第二节 农产品检验的实施步骤 一、接受任务的过程 二、获取信息的过程步骤 三、检验工作的实际步骤 本章小结 复习思考题 第二章 谷物检验 第一节 谷物检验基础知识 一、谷物的概念和用途 二、主要谷物种类 三、谷物检验的依据 第二节 谷物检验技术 一、粮食油料扦样、分样法 二、谷物的类型及互混检验法 三、谷物含水量检验 四、面粉中含砂量的测定 五、稻谷脂肪酸值的测定 六、粮食中粗纤维素的测定 七、谷物中镉的测定 八、谷物中总汞的测定 九、谷物中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定 十、谷物中六六六、滴滴涕、七氯、艾氏剂残留量检验 十一、谷物中百草枯残留量的测定 十二、玉米中黄曲霉毒素B的测定 本章小结 复习思考题 第三章 豆类与油料作物检验 第一节 豆类与油料作物检验基础知识 一、岗位检验任务概述 二、主要油料作物种类介绍 第二节 豆类与油料作物检验技术 一、大豆蛋白质含量的测定 二、蛋白质的快速测定法 三、花生脂肪含量的测定 四、植物油脂检验——扦样、分样法 五、植物油脂检验——水分及挥发物测定法 六、大豆油脂中磷脂的测定 本章小结 复习思考题 第四章 蔬菜检验 第一节 蔬菜检验基础 一、岗位检验任务概述 二、主要蔬菜种类 第二节 蔬菜检验方法 一、新鲜蔬菜的取样方法 二、大白菜总灰分及水溶性灰分碱度的测定 三、芹菜中粗纤维的测定 四、番茄中维生素C含量的测定 五、蔬菜中亚硝酸盐的测定 六、蔬菜有机磷农药残留的测定——速测卡法 七、蔬菜有机磷农药残留的测定——酶抑制法 八、蔬菜有机磷农药残留的测定——气相色谱检测法 九、黄瓜中百菌清残留量的测定 本章小结 复习思考题 第五章 水果检验 第一节 概述 一、水果的分类 二、水果质量品质及其影响因素 三、常见水果介绍 第二节 水果样品的采集和预处理 一、样品采集 二、样品的制备 三、样品的预处理 第三节 水果质量的感官检验 一、水果质量感官检验的概念 二、水果质量感官检验的特点 三、水果质量感官检验的原理 四、水果质量感官检验的方法 第四节 水果检验技术 一、出口鲜梨检验方法 二、水果样品的灰化处理技术 三、水果中铜含量的测定 四、水果总酸度的测定 五、水果中总可溶性固形物含量的测定 六、水果中有机磷农药残留的测定 本章小结 复习思考题 第六章 肉类检验第七章 乳品检验第八章 禽蛋检验第九章 食用菌检验第十章 其他农产品检验附录 参考文献

## &lt;&lt;农产品检验技术&gt;&gt;

## 章节摘录

系建设为基础,以全面提高农产品质量安全水平和竞争能力为核心,以市场准入为切入点,实现从“农田到餐桌”全过程的质量控制,旨在全面推动农产品的无公害生产、产业化经营、标准化管理,满足经济发展和人民生活的需要。

2.农业标准体系(1)国家标准国家标准是指对全国经济技术发展有重大意义,必须在全国范围内统一的标准。

国家标准由国家质量技术监督局编制计划和组织草拟,并统一审批、编号和发布。

(2)行业标准行业标准是指我国全国性的农业行业范围内的统一标准。

《标准化法》规定,“对没有国家标准而又需要在全国某个行业范围内统一技术要求,可以制定行业标准。

”农业行业标准由农业部组织制定。

行业标准是对国家标准的补充,行业标准在相应国家标准实施后,自行废止。

(3)地方标准地方标准是指在某个省、自治区、直辖市范围内需要统一的标准。

对没有国家标准和行业标准而又需要在省、自治区、直辖市范围内统一的技术和管理要求,可以制定地方标准。

地方标准由省、自治区、直辖市政府标准化行政主管部门制定。

地方标准不得与国家标准、行业标准相抵触。

在相应的国家标准或行业标准实施后,地方标准自行废止。

(4)企业标准企业标准是指企业所制定的产品标准和在企业内需协调、统一的技术要求和管理工作要求所制定的标准。

企业标准由企业制定。

国家标准、行业标准、地方标准和企业标准之间的关系是,对需要在全国范围内统一的技术要求,应当制定国家标准;对没有国家标准而又需要在全国某个行业内统一的技术要求,可以制定行业标准;对没有国家标准和行业标准而又需要在省、自治区、直辖市范围内统一的技术要求,可以制定地方标准;企业生产的产品没有国家标准和行业标准的,应当制定企业标准。

国家鼓励企业制订高于国家标准的企业标准。

我国的农产品标准,从无到有,目前已形成了产品、生产技术规程、检验检测等一系列标准,并在生产中得到推广和应用。

近年来,国家和行业有关部门,加大标准制定力度,标准不足和标准体系不健全的问题已经得到彻底改变。

与此同时,我国初步完成了农业质量监测体系建设。

在完善提高原有农业质检机构的检测能力和检测水平的基础上,将建设重心下移,在重点市、县和大宗农产品主产区,建设了一批农产品质量监督检验机构,加强对农产品生产基地、重点农产品批发市场及大型龙头企业的质量监控。

形成了以省部级农业质检机构为龙头,区域性农业质检机构为补充,市县级农业检测机构为骨干,生产基地、农产品市场、龙头企业检测室(站、点)为基础的质量监测体系。

能够系统开展农业投入品、农产品质量检测和产地环境质量评估。

覆盖生产、加工、流通各个环节,满足农业生产、环境保护、国内外市场准入与安全消费的需求,以保障农产品的无害化生产和消费。

3.农产品质量检测的分类农产品分析与感官评定的研究内容很广泛,主要包括下面三个方面。

(1)农产品中的营养素分析农产品的营养素按照目前新的分类方法,包括宏量营养素、微量营养素和其他膳食成分三大类。

宏量营养素:蛋白质、脂类、碳水化合物。

微量营养素:维生素(包括脂溶性维生素和水溶性维生素)、矿物质(包括常量元素和微量元素)

。其他膳食成分:膳食纤维、水及植物源食物中的非营养素类物质。

## <<农产品检验技术>>

上述这些物质是决定食品品质和营养价值的主要指标，其分析方法是农产品分析的主要研究内容。

(2) 农产品中的有害物质分析农产品中的有害物质来源于污染。

农产品污染主要来源

<<农产品检验技术>>

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>