

<<食品分析与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验技术>>

13位ISBN编号：9787122106841

10位ISBN编号：7122106845

出版时间：2011-6

出版时间：李京东、余奇飞、刘丽红 化学工业出版社 (2011-06出版)

作者：李京东 等著

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>

<<食品分析与检验技术>>

前言

食品分析与检验技术是食品科学专业、商检专业的专业核心课程。

本教材的编写突出了高职高专教学中以应用为主的特色，强调对学生能力的培养。

教学通过具体的案例提出，采用国家标准检测方法，以项目化形式达到教学目标；为了提高学生的综合素质，对同一项目还介绍了其他常用的分析检验方法，使学生能够在未来工作岗位中，依据具体条件对样品进行分析检测，满足实际工作岗位的需要。

本教材根据食品分析和检验的基本内容，将其划分为十五项任务，每个任务下又分为若干项目，每个项目的案例都是一个具体实验，这样避免在教材后面增添实验指导的重复，所选用的检测方法都来自国家标准检测方法或最新行业标准检测方法，并有相应的国家标准号（或行业标准号）。

教材主要内容包括食品样品采集、处理，食品物理检验，食品营养成分检验，食品添加剂检验，食品有毒有害物质检验，食品中农残检验等。

本书由李京东、余奇飞、刘丽红担任主编，具体分工为：余奇飞、李京东撰写编写提纲，李京东编写任务一、任务三至任务八，刘丽红编写任务十一至任务十四，石桂珍编写任务二，吕平编写任务九，于韵梅编写任务十，肖素荣编写任务十五，全书由李京东统稿。

本书可作为商品检验专业、食品科学专业及其他相关专业的食品分析与检验技术教材。

由于编者水平有限，书中难免出现疏漏及欠妥之处，恳请读者指正。

编者 2011年3月

<<食品分析与检验技术>>

内容概要

《食品分析与检验技术》依据高职高专教学目标，以项目分析为切入点，侧重食品分析检验工作岗位的需要，将理论知识和实践技能相结合，突出岗位操作技能，着重培养学生食品分析与检验应具备的能力。

本教材分为食品样品的采集与处理，物理检验，食品中的水分、灰分、蛋白质及氨基酸、脂类、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的测定，食品酸度、食品添加剂、食品中的有害元素、农药及药物残留、毒素（天然毒素）、激素和食品加工及包装中的有害物质共十五项任务，每一任务又分为若干项目，每个项目的案例都是一个具体实验。

《食品分析与检验技术》可以作为高职高专食品检测类相关专业教学用书，也可以作为食品分析及技能鉴定培训用教材，还可作为食品工业生产质检、食品质量控制及检验类技术和管理人员的参考用书。

<<食品分析与检验技术>>

书籍目录

<<食品分析与检验技术>>

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>