

<<生物工程分析与检验>>

图书基本信息

书名：<<生物工程分析与检验>>

13位ISBN编号：9787501948048

10位ISBN编号：7501948046

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王福荣

页数：311

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>

<<生物工程分析与检验>>

内容概要

高等学校轻工专业统编教材《工业发酵分析》、《工业发酵分析（续篇）》分别于1980年、1992年出版，该书对当时轻工业专业的教学与科研起到了一定的积极作用。

但事隔20余年，分析检测技术迅速发展，检测项目不断增加，检测灵敏度不断提高，随之现代仪器分析迅速普及并作为常规的分析手段而被广泛应用，因此，迫切需要对原教材进一步提高，从分析理论上需进一步扩展，增加分析检测项目，采用灵敏度高、快速的现代仪器分析进行检测，这是本书编写的目的。

本书在理论教育的内容上进一步规范、充实，归纳为四章，即光谱分析、色谱分析、电分析化学、免疫分析。

实验项目安排上大幅度增加了与本专业相关的检测项目，并尽量介绍先进的、灵敏度高的仪器分析方法，共编写了近150个实验项目。

<<生物工程分析与检验>>

书籍目录

第一篇 理论篇 第一章 光谱分析 第一节 紫外、可见分光光度法 第二节 荧光分析法 第三节 原子吸收分光光度法 第四节 红外光谱法 第二章 色谱分析 第一节 柱色谱 第二节 纸色谱 第三节 薄层色谱 第四节 气相色谱分析 第五节 高效液相色谱分析 第三章 电分析化学 第一节 经典极谱法 第二节 溶出伏安法 第三节 离子选择电极分析 第四节 电泳 第四章 免疫分析 第一节 前言 第二节 免疫分析方法 第三节 分析方法的干扰 第二篇 实验篇 第一章 蛋白南光化合物的测定 第一节 蛋白质总理的测定 第二节 蛋白质降解产物的测定 第二章 碳水化合物含量的测定 第一节 原料淀粉的测定 第二节 发酵过程中糖的测定 第三节 活性低聚糖与多糖的测定 第三章 脂肪与脂含量的测定 第一节 脂肪含量的测定 第二节 脂肪酸含量的测定 第三节 活性脂含量的测定 第四章 水分及矿物元素的测定 第五章 酶活力的测定 第六章 有机酸含量的测定 第七章 风味物质的测定 第八章 生物抗拉化成分的测定 第九章 维生素含量的测定 第十章 其他活性成分和添加剂的测定 第十一章 食品中有害成分的测定 主要参考文献

<<生物工程分析与检验>>

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>