

<<乳与乳制品检测技术>>

图书基本信息

书名：<<乳与乳制品检测技术>>

13位ISBN编号：9787501953400

10位ISBN编号：7501953406

出版时间：2006-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：翁鸿珍

页数：282

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>

<<乳与乳制品检测技术>>

内容概要

随着乳品行业的蓬勃发展，乳与乳制品的加工已经成为食品行业中非常重要的一项产业，占有越来越重要的地位。

根据市场的需要，全国各大、中专及职业院校纷纷开设了乳品专业，培养具有专业技能的人员以适应企业的需要。

但与本专业配套的教科书较少，给教师授课及学生学习带来一定的困难，因此编写了本教材。

本书以乳与乳制品的检测为主线，从物理、化学、微生物三个角度去讲清概念、理顺脉络、阐述方法，突出“重点、难点、要点”；以国家标准为基础，注意联系实际，对其中重要的内容尽量以自行设计或精选的简明、直观和形象化的图示、表格等形式来表达，从而达到学生加深理解，增强记忆和乐于自学等目的。

本书宜作高等职业院校、高等专科学校的教学用书，也可作为生产一线技术人员的培训教材。

<<乳与乳制品检测技术>>

书籍目录

绪论第一节 乳与乳制品检测技术的内容和作用 一、乳与乳制品检测技术的内容 二、乳与乳制品检测技术的作用 第二节 乳与乳制品检测技术的分析手段及学习方法 一、感官检验 二、理化检验 三、微生物检验 第三节 乳与乳制品检测技术的发展前景 第一章 检验的基础知识 第一节 实验室管理及安全守则 一、实验室管理 二、实验室安全守则 第二节 检验人员的配备及素质要求 一、检验人员的基本条件 二、化验室人员的构成 三、检验人员的素质要求 第三节 样品的制备 一、采样 二、样品的预处理 复习题 第二章 乳与乳制品概论 第一节 生鲜乳的基础知识 一、乳的概念 二、乳的分类 三、乳的物理性质 四、乳的成分 五、乳的营养 第二节 乳制品的分类 一、消毒乳 二、酸奶 三、乳酸菌饮料 四、干酪 五、炼乳 六、乳粉 七、奶油 八、冰淇淋 九、雪糕 十、雪泥 复习题 第三章 乳与乳制品的感官检验 第一节 感官检验的内容和方法 一、感官鉴别的优点 二、感官检验的内容 三、感官检验中的注意事项 四、感官鉴别应遵循的原则 第二节 乳与乳制品的感官检验 一、乳与乳制品的感官鉴别要点 二、乳与乳制品的使用原则 三、影响乳与乳制品质量的因素 复习题 第四章 乳与乳制品的理化检验 第一节 酸度的测定 一、酸碱滴定法 二、酒精试验(生鲜牛乳) 三、煮沸试验(生鲜牛乳) 第二节 脂肪的测定 一、哥特里-罗紫法 二、盖勃氏法 三、巴布考克法 四、索泰(HT)抽提法 第三节 蛋白质的测定 一、凯氏定氮法测蛋白质(微量凯氏定氮法) 二、全量凯氏定氮法 第四节 乳粉中乳糖、蔗糖和总糖测定 第五章 乳与乳制品的微生物检验 第六章 仪器分析 第七章 有害物质的检验 第八章 乳制品中使用的原辅料及食品添加剂的检验 参考文献

<<乳与乳制品检测技术>>

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>