

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787502353223

10位ISBN编号：7502353224

出版时间：2006-8

出版时间：科学技术文献出版社

作者：谢音、屈小英/国别：中国大陆

页数：386

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>>

内容概要

民以食为天，食以安为先。

把好食品质量和安全关，食品分析工作显得尤为重要。

本书广泛地收集和整理了国内外的文献资料，对食品分析和检测做了较为系统和全面的归类，主题清晰、方法新颖、内容面广、实用性强。

书中介绍了食品分析所涉及的物理、化学及仪器分析方法，操作规程和实验手续都易于实施，极大地方便了广大的分析工作者。

本书可供食品行政、企业管理人员、食品分析工作者阅读。

<<食品分析>>

书籍目录

第一章 绪论。

第一节 分析结果中被测物质含量的一般表示 第二节 分析样品的采集及处理 第三节 分析样品的制备 第四节 分析方法的选择 第五节 食品分析的误差与数据处理

第二章 水分的检测 第一节 干燥法 第二节 蒸馏法 第三节 卡尔费休法 第四节 水分活度值的测定

第三章 灰分的检测

第四章 密度的测定

第五章 酸度的检测 第一节 总酸度的测定(滴定法) 第二节 挥发酸的测定 第三节 有效酸度的测定

第六章 单宁的检测

第七章 脂肪的测定

第八章 碳水化合物的测定 第一节 葡萄糖的测定 第二节 还原糖的测定 第三节 蔗糖的测定 第四节 总糖的测定 第五节 可溶性糖类的分离与定量 第六节 淀粉的测定 第七节 纤维的测定 第八节 果胶物质的测定

第九章 蛋白质及氨基酸的测定 第一节 蛋白质的测定 第二节 氨基酸态氮的测定 第三节 氨基酸的测定

第十章 维生素的测定 第一节 脂溶性维生素的测定 第二节 水溶性维生素的测定

第十一章 食品中元素的测定 第一节 常量元素的测定 第二节 必需微量元素的测定 第三节 部分有害元素的测定

第十二章 农药残留的检测 第一节 有机氯农药残留检测 第二节 有机磷农药残留检测 第三节 氨基甲酸酯残留检测 第四节 拟除虫菊酯农药残留检测 第五节 沙蚕毒素农药残留检测

第十三章 掺假的检测 第一节 肉及其制品掺假检测 第二节 乳及其制品掺假检测 第三节 蜂蜜及其制品掺假检测 第四节 水产品及其制品掺假检测 第五节 食用油掺假检测 第六节 粮食及其制品掺假检测 第七节 酒及饮料掺假检测 第八节 其他食品类掺假检测

第十四章 腐败变质的检测 第一节 pH值检测 第二节 挥发性盐基氮检测 第三节 组胺检测 第四节 油脂中酸价检测 第五节 油脂过氧化值检测 第六节 油脂中丙二醛检测

第十五章 添加剂的检测 第一节 亚硝酸盐的测定 第二节 亚硫酸盐的测定 第三节 苯甲酸的测定 第四节 山梨酸的测定 第五节 BHA与BHT的测定 第六节 没食子酸丙酯(PG)的测定 第七节 糖精钠 第八节 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠) 第九节 着色剂 第十节 其他

第十六章 病原微生物的检测 第一节 杂菌总数的测定 第二节 大肠菌数最近似值的检验 第三节 沙门氏杆菌的检验 第四节 志贺氏杆菌的检验 第五节 致病性葡萄球菌的检验 第六节 溶血性链球菌的检验

第十七章 天然毒素的检测 第一节 河豚毒素检测 第二节 罂粟壳检测 第三节 四季豆中皂素检测 第四节 棉酚检测 第五节 毒蘑菇毒素检测 第六节 马铃薯毒素检测 第七节 芥酸检测 第八节 鱼藤酮检测 第九节 鲜黄花菜中秋水仙碱检测

第十八章 包装材料溶出物的检测

第十九章 煎炸油中极性化合物的检测

第二十章 致癌物质残留的检测 第一节 黄曲霉毒素残留检测 第二节 亚硝胺残留检测 第三节 苯并(a)芘残留检测 第四节 多氯联苯残留检测 第五节 二 英残留检测

附录参考文献

<<食品分析>>

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>