

<<畜禽及其产品质量和安全分析技>>

图书基本信息

书名：<<畜禽及其产品质量和安全分析技术>>

13位ISBN编号：9787502592745

10位ISBN编号：7502592741

出版时间：2007-1

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：陈家华

页数：482

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>

<<畜禽及其产品质量和安全分析技>>

内容概要

《畜禽及其产品质量和安全分析技术》意在向读者介绍近年来国际、国内畜禽及其产品质量和安全检测分析新技术。

全书共分为九章，在内容上注重目前与畜禽及其产品安全密切相关的重要污染物和疫病的检验分析技术，结合国内检测现状，力求反映当前国内外的现代畜禽及其产品最新分析技术的发展趋势，并突出权威分析方法。

所述内容详细，理论与实践并重，为畜禽及其产品生产、经营、检验、畜禽及其产品分析的研究提供难得的参考资料。

《畜禽及其产品质量和安全分析技术》可供畜禽及其产品生产质量安全控制，畜禽及其产品检验、检疫、监督相关技术人员使用，亦可作为工商、检疫以及大专院校、行业协会等工作人员参考用书。

<<畜禽及其产品质量和安全分析技>>

书籍目录

上篇 畜禽及其产品总论第1章 畜禽及畜禽产品概论1.1 畜禽肉定义及分类1.1.1 定义1.1.2 分类1.2 畜禽肉制品的分类和主要品种1.2.1 腌腊制品门类1.2.2 酱卤制品门类1.2.3 熏烧烤制品门类1.2.4 干制品门类1.2.5 油炸肉制品门类1.2.6 香肠制品门类1.2.7 火腿制品门类1.2.8 其他制品门类1.3 畜禽肉的成分和肉类及其制品安全卫生质量1.3.1 畜禽肉的化学组成1.3.2 肉类及其制品变质1.3.3 肉类及其制品的主要安全卫生质量问题1.3.4 肉类及其制品的安全卫生质量监督与评价1.4 禽蛋及禽蛋制品1.4.1 定义及分类1.4.2 禽蛋及禽蛋制品在营养与膳食中的意义1.4.3 禽蛋制品类1.4.4 禽蛋及禽蛋制品变质1.4.5 禽蛋及禽蛋制品的主要质量问题1.5 乳呼乳制品1.5.1 乳品概论1.5.2 鲜乳和消毒乳1.5.3 乳制品各论参考文献下篇 畜禽及其产品安全分析第2章 肉及肉制品品质安全分析2.1 肉及肉制品的感官指标和鉴别2.1.1 感官指标2.1.2 健康和病害畜、禽肉的感官鉴别2.2 肉及其制品的品质指标和测定2.2.1 肉与肉制品的品质指标2.2.2 肉及其制品新鲜度的测定方法2.2.3 肉及其制品品质分析的新技术2.2.4 展望参考文献第3章 乳及乳制品品质安全分析3.1 乳及其制品的感官指标和新鲜度的测定3.1.1 感官指标3.1.2 新鲜度的测定3.1.3 品质项目3.2 掺假掺杂项目的测定3.2.1 牛奶消毒效果的试验(磷酸酶测定)3.2.2 过氧化试验3.2.3 掺碱试验3.2.4 乳房炎乳的检验3.2.5 牛乳中掺水的检验3.2.6 牛奶掺假速测仪3.3 乳及其制品的来源和种类的鉴定方法3.3.1 HPLC法鉴别奶及其制品的种类3.3.2 复原乳的鉴定方法(NY/T939-2005)参考文献第4章 蛋及蛋制品品质安全分析4.1 蛋及蛋制品的感官检验.....第5章 畜禽及其产品微生物污染的分析第6章 畜禽及其产品农药残留分析第7章 畜禽及其产品兽药残留分析第8章 畜禽及其产品其他药物残留分析第9章 畜禽及其产品重要疫病检验分析

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>