

<<食品检验技术实验指导>>

图书基本信息

书名：<<食品检验技术实验指导>>

13位ISBN编号：9787502631093

10位ISBN编号：7502631097

出版时间：2011-1

出版时间：中国计量出版社

作者：河北大学现代检测技术与质量工程实验中心 编

页数：112

字数：170000

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>

<<食品检验技术实验指导>>

内容概要

这本《食品检验技术实验指导》由河北大学现代检测技术与质量工程实验中心编，是“现代检测技术与质量工程实验丛书”之一，根据产品质量工程专业有关食品质量检验教学大纲编写，是产品质量检验专业实验课程的试用教材。

其主要内容包括食品化学实验、食品检验实验、分析化学实验、微生物检验实验及食品感官评定实验等部分，共计39个实验，各部分内容相对独立。

书中并附有实验所需的常用试剂配制、培养基配方、大肠菌群MPN检索表，以及部分实验计算用表等资料。

《食品检验技术实验指导》除可作为大专院校相关专业实验教学用书外，还可作企业食品检验的培训教材，供有关人员学习参考。

<<食品检验技术实验指导>>

书籍目录

- 1 食品化学检验
 - 实验1.1 淀粉的显色和水解
 - 实验1.2 油脂酸价和过氧化值的测定
 - 实验1.3 蛋白质的等电点测定和沉淀反应
 - 实验1.4 蛋白质的颜色反应
 - 实验1.5 从茶叶中提取咖啡因
 - 2 食品检验实验
 - 实验2.1 全脂乳粉中水分的测定
 - 实验2.2 面粉中灰分的测定
 - 实验2.3 白酒、啤酒中总酸量及pH的测定
 - 实验2.4 麦乳精中脂肪含量的测定
 - 实验2.5 奶粉中蔗糖量的测定
 - 实验2.6 食品中蛋白质含量的测定
 - 实验2.7 酱油中氨基酸态氮的测定
 - 实验2.8 饮料中糖精钠、苯甲酸钠含量的测定
 - 实验2.9 食品中亚硝酸盐含量的测定
 - 实验2.10 食品中铅含量的测定
 - 实验2.11 花生中黄曲霉毒素的测定
 - 3 微生物检验实验
 - 实验3.1 普通显微镜的使用和细菌形态观察
 - 实验3.2 革兰氏染色法
 - 实验3.3 霉菌的形态观察
 - 实验3.4 玻璃器皿的灭菌及干燥箱的使用
 - 实验3.5 显微镜直接计数法
 - 实验3.6 培养基的配制、高压灭菌锅的使用及微生物的接种技术
 - 实验3.7 食品中细菌总数的测定
 - 实验3.8 食品中大肠菌群的检测
 - 4 食品感官评定实验
 - 实验4.1 基本味的识别和基本味的阈值测定
 - 实验4.2 三角试验
 - 实验4.3 二-三试验
 - 实验4.4 两样品的成对比较试验
 - 实验4.5 风味剖面试验
 - 5 分析化学实验
 - 实验5.1 分析天平称量练习
 - 实验5.2 0.1 mol/L氢氧化钠标准滴定溶液的配制与标定
 - 实验5.3 混合碱中NaOH和Na₂CO₃的测定
 - 实验5.4 水的总硬度测定
 - 实验5.5 高锰酸钾标准溶液的配制与标定
 - 实验5.6 过氧化氢含量的测定
 - 实验5.7 硫代硫酸钠及碘标准溶液的配制与标定
 - 实验5.8 铜合金中铜的测定
 - 实验5.9 氯化钡中钡含量的测定
 - 实验5.10 吸光光度法测定铁
- 附录

<<食品检验技术实验指导>>

附录1 实验用菌种学名

附录2 玻璃器皿的洗涤

附录3 常用培养基配方

附录4 常用试剂配制

附录5 大肠菌群MPN检索表

附录6 三角试验—正确回答临界值

附录7 二-三试验、单边成对比较试验—正确回答临界值

附录8 双边成对比较试验—正确回答临界值

参考文献

<<食品检验技术实验指导>>

章节摘录

实验1.3蛋白质的等电点测定和沉淀反应 一、实验目的 (1)了解蛋白质的两性解离性质

(2)学习测定蛋白质等电点的一种方法。

(3)了解沉淀蛋白质的几种方法及其实用意义。

二、实验原理 大多数蛋白质的溶解度-pH图是一条u形曲线,最低溶解度出现在蛋白质的等电点附近。

本实验通过观察不同pH溶液中的溶解度以测定酪蛋白的等电点。

用醋酸与醋酸钠(醋酸钠混合在酪蛋白溶液中)配制各种不同

pH的缓冲液。

向诸缓冲溶液中加入酪蛋白后,沉淀出现最多的缓冲液的pH即为酪蛋白的等电点。

在水溶液中的蛋白质分子由于表面生成水化层和双电层而成为稳定的亲水胶体颗粒,在一定的理化因素影响下,蛋白质颗粒可因失去电荷和脱水而沉淀。

三、实验材料、试剂与仪器 (1)材料:新鲜鸡蛋。

(2)试剂 4g/L酪蛋白醋酸钠标准溶液:取0.4g酪蛋白,加少量水在乳钵中仔细地研磨,将所得的蛋白质悬胶液移入200mL锥形瓶内,用少量(40-50)的温水洗涤乳钵,将洗涤液也移入锥形瓶内。

加入10mL浓度为1mol/L的醋酸钠溶液,把锥形瓶放到50℃水浴中,并小心地旋转锥形瓶,直到酪蛋白完全溶解为止。

将锥形瓶内的溶液全部移到100mL容量瓶内,加水至刻度,塞紧玻塞,混匀。

<<食品检验技术实验指导>>

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>