

<<焙烤食品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品检验技术>>

13位ISBN编号：9787502633127

10位ISBN编号：750263312X

出版时间：2010-10

出版时间：中国计量出版社

作者：彭亚锋，钱玉根，黄文

页数：430

字数：671000

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>

## <<焙烤食品检验技术>>

### 内容概要

《焙烤食品检验技术》系统地介绍了焙烤食品检验理化基本知识、焙烤食品微生物检验基本知识、焙烤食品主要原辅料检验、焙烤食品质量检验项目（发证检验、监督检验、出厂检验）、面包成品检验、饼干成品检验、糕点成品检验、月饼成品检验、裱花蛋糕成品检验、蛋类芯饼（蛋黄派）成品检验、焙烤食品标签检验、焙烤食品包装材料中有害物质检验以及我国焙烤食品相关的标准、实验室质量控制规范等，并提供了许多焙烤食品检验项目原始记录参考模板。

《焙烤食品检验技术》适用于焙烤食品等相关行业食品安全管理人员、品控人员、检验人员和高职高专食品类专业的学生，也可作为其他有关专业师生和中等专业学校师生的参考教材，对从事焙烤食品生产与检验研究的技术人员也有重要的参考价值。

## <<焙烤食品检验技术>>

### 书籍目录

#### 绪论

- 一、焙烤食品检验技术的内容
- 二、焙烤食品检验的目的
- 三、焙烤食品的标准

#### 第一章 焙烤食品检验理化基本知识

##### 第一节 常用玻璃器皿的洗涤与干燥

- 一、玻璃仪器的洗涤
- 二、玻璃仪器的干燥

##### 第二节 常用玻璃仪器的使用

- 一、烧杯的使用
- 二、量筒和量杯的使用
- 三、称量瓶的使用
- 四、试剂瓶和滴瓶的使用
- 五、锥形瓶的使用
- 六、单标线吸量管、分度吸量管和移液器的使用
- 七、容量瓶的使用
- 八、滴定管的使用

##### 第三节 常用溶液的配制与标定

- 一、化学试剂的基本知识
- 二、常用溶液的配制

##### 第四节 样品的采集、制备与保存

- 一、样品的采集
- 二、样品的制备与保存

##### 第五节 检验样品的预处理

- 一、样品的预处理常规方法
- 二、样品前处理新技术
- 三、样品的检测方法的选择

##### 第六节 检验结果的表示与数据记录

- 一、有效数字与数字修约规则
- 二、检验结果的表示方法

##### 第七节 分析质量的监控与评价

- 一、分析检验中的分析误差
- 二、影响分析数据准确性的因素
- 三、实验室质量控制

##### 第八节 焙烤食品理化实验室管理

- 一、仪器的管理
- 二、化学药品及危险品管理
- 三、常见化学危险品
- 四、实验室管理制度

#### 第二章 焙烤食品微生物检验基本知识

##### 第一节 焙烤食品微生物检验的一般程序

- 一、实验室基本要求
- 二、样品的采集
- 三、样品检验
- 四、生物安全与质量控制

## <<焙烤食品检验技术>>

五、记录和报告

六、检验后样品的处理

### 第二节 焙烤食品微生物检验染色法

一、染色的基本原理

二、制片和染色的基本程序

三、染色方法

### 第三节 焙烤食品微生物检验常用仪器和玻璃器皿

一、常用仪器

二、常用玻璃器皿

### 第四节 消毒和灭菌

一、消毒和灭菌的概念

二、消毒和灭菌的常用方法

### 第五节 焙烤食品的微生物学检验

一、焙烤食品的卫生细菌学检验

二、焙烤食品的病原菌检验

三、焙烤食品中霉菌和酵母菌的计数

### 第六节 微生物实验室的安全要求

一、微生物实验室管理制度

二、实验室技术操作要求

## 第三章 焙烤食品主要原辅料检验

### 第一节 谷物类检验

一、小麦粉的检验

二、淀粉的检验

### 第二节 油脂检验

一、油脂质量检验项目

二、人造黄油的检验

三、大豆油的检验

四、猪油的检验

### 第三节 糖和糖浆检验

一、糖的检验

二、淀粉糖的检验

三、蜂蜜的检验

### 第四节 乳和乳制品检验

一、乳和乳制品质量检验项目和主要指标

二、乳和乳制品主要指标的检测

### 第五节 肉制品的理化检验

一、肉制品质量检验项目

二、肉制品的感官检验

三、肉制品的理化检验

### 第六节 蛋与蛋制品的检验

一、蛋与蛋制品产品质量检验项目

二、蛋制品的感官检验

三、蛋制品的理化检验

### 第七节 水的检验

一、臭和味的测定

二、色度的测定

三、浑浊度的测定

## <<烘焙食品检验技术>>

四、pH值的测定

五、溶解性总固体的测定

六、游离余氯的测定

七、总硬度的测定

八、硝酸盐氮的测定

九、氯化物的测定

十、氟化物的测定

十一、铁的测定

### 第八节 食品添加剂的检验

一、化学膨松剂的检验

二、酵母的检验

三、食用香精的检验

四、蛋糕乳化起泡剂的检验

五、丙酸钙的检验

### 第九节 干鲜果品检验

一、花生的检验

二、核桃的检验

三、榛子的检验

四、红枣的检验

### 第十节 白兰地检验

一、酒精度的测定

二、总酸测定

三、固定酸测定

四、挥发酸测定

五、酯类测定

六、铜的测定

### 第十一节 其他原辅料检验

一、巧克力和巧克力制品检验

二、蜜饯检验

三、可可粉检验

四、植脂奶油检验

## 第四章 面包成品检验

### 第一节 面包质量检验项目

### 第二节 面包净含量的检验

一、面包外包装上净含量的标注要求

二、净含量的计量要求

三、焙烤类食品净含量的检验方法

四、原始记录参考样式

### 第三节 面包的感官检验

### 第四节 面包的理化检验

一、水分测定

二、酸度测定

三、比容测定

四、酸价、过氧化值测定

五、总砷测定

六、铅的测定

七、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>测定

## <<烘焙食品检验技术>>

### 第五节 面包中食品添加剂的检验

- 一、面包中溴酸钾的测定
- 二、面包中山梨酸的测定
- 三、面包中苯甲酸的测定
- 四、面包中丙酸钙(钠)的测定

### 第六节 面包中微生物检验

- 一、菌落总数测定
- 二、大肠菌群计数
- 三、霉菌计数
- 四、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)检验

## 第五章 饼干成品检验

### 第一节 饼干的感官检验

### 第二节 饼干的理化检验

- 一、净含量的检验
- 二、水分测定
- 三、酸度和碱度测定
- 四、松密度测定
- 五、pH测定
- 六、脂肪测定
- 七、酸价测定
- 八、过氧化值测定
- 九、总砷测定
- 十、铅的测定

### 第三节 饼干中食品添加剂检验

- 一、饼干中糖精钠的测定
- 二、饼干中甜蜜素的测定

### 第四节 饼干的微生物检验

- 一、菌落总数测定
- 二、大肠菌群计数
- 三、霉菌计数
- 四、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)检验

## 第六章 糕点成品检验

### 第一节 糕点感官检验

### 第二节 糕点理化检验

- 一、净含量的检验
- 二、干燥失重的测定
- 三、粗脂肪的测定
- 四、总糖的测定
- 五、酸价、过氧化值的测定
- 六、总砷的测定
- 七、铅的测定
- 八、黄曲霉毒素B1测定
- 九、铝的测定

### 第三节 糕点中食品添加剂检验

- 一、糕点中山梨酸的测定
- 二、糕点中苯甲酸的测定
- 三、糕点中丙酸钙(钠)的测定

## <<烘焙食品检验技术>>

四、糕点中糖精钠的测定

五、糕点中甜蜜素的测定

六、糕点中胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝的测定

### 第四节 糕点中微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

## 第七章 月饼成品检验

### 第一节 月饼感官检验

### 第二节 月饼理化检验

一、干燥失重的测定

二、馅料含量的测定

三、每千克月饼的销售包装容积的测定

四、蛋白质的测定

五、脂肪的测定

六、总糖的测定

七、酸价、过氧化值的测定

八、总砷的测定

九、铅的测定

十、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>测定

### 第三节 月饼中食品添加剂的检验

一、月饼中山梨酸的测定

二、月饼中苯甲酸的测定

三、月饼中丙酸钙（钠）的测定

四、月饼中脱氢乙酸的测定

### 第四节 月饼中微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

## 第八章 裱花蛋糕成品检验

### 第一节 裱花蛋糕的感官检验

### 第二节 裱花蛋糕的理化检验

一、净含量的测定

二、装饰料占蛋糕总质量的比率的测定

三、蛋白质含量的测定

四、脂肪含量的测定

五、酸价、过氧化值的测定

六、砷含量的测定

七、铅含量的测定

八、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定

九、反式脂肪酸的测定

### 第三节 裱花蛋糕微生物检验

一、菌落总数测定

二、大肠菌群计数

三、霉菌计数

## <<烘焙食品检验技术>>

### 四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

## 第九章 蛋类芯饼（蛋黄派）成品检验

### 第一节 蛋类芯饼（蛋黄派）感官检验

### 第二节 蛋类芯饼的理化检验

#### 一、水分的测定

#### 二、蛋白质含量的测定

#### 三、酸价、过氧化值的测定

#### 四、砷含量的测定

#### 五、铅含量的测定

#### 六、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定

### 第三节 蛋类芯饼微生物检验

#### 一、菌落总数测定

#### 二、大肠菌群计数

#### 三、霉菌计数

#### 四、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验

## 第十章 烘焙食品标签检验

### 第一节 食品标签的法律要求

#### 一、主要法律

#### 二、我国主要技术法规和强制性标准

#### 三、其他

### 第二节 烘焙食品标签的判定

#### 一、烘焙食品标签的内容

#### 二、烘焙食品标签常见问题

#### 三、烘焙食品标签举例

### 第三节 烘焙食品包装上常见的质量标志的使用

#### 一、烘焙食品包装上常见质量标志

#### 二、食品生产许可（QS）标志

#### 三、绿色食品标志

#### 四、有机食品标志

#### 五、中国名牌标志

#### 六、原产地域产品标志

#### 七、食品包装安全认证与食品包装环保认证

#### 八、保健食品标志

#### 九、绿色环境标志

## 第十一章 烘焙食品包装材料中有害物质检验

### 第一节 烘焙食品包装用塑料成型品的检验

#### 一、已实施市场准入制度管理的食品用塑料包装、容器、工具

#### 二、非复合膜袋产品标准和相关标准

#### 三、复合膜袋产品标准和相关标准

#### 四、片材产品

#### 五、食品包装用塑料成型品的有害物质来源和对食品安全性的影响

#### 六、塑料制品中有害物质的检测

### 第二节 烘焙食品包装纸中有害成分的检测

#### 一、食品包装纸中有害物质的来源

#### 二、包装纸对食品安全性的影响

#### 三、食品包装纸中有害物质的检测

### 第三节 烘焙食品用容器内涂料成型品的检验



## <<烘焙食品检验技术>>

- 一、聚酰胺环氧树脂涂料
- 二、过氯乙烯涂料
- 三、有机硅防粘涂料
- 四、环氧酚醛涂料

### 附录

附录1 GB/T20977—2007糕点通则

附录2 SB/T10403—2006蛋类芯饼（蛋黄派）

附录3 GB/T23780—2009糕点质量检验方法

### 参考文献

## <<焙烤食品检验技术>>

### 编辑推荐

由彭亚锋和钱玉根等主编的《焙烤食品检验技术》内容介绍：焙烤食品又称烘焙食品、烤焙食品、烘烤食品，是以面粉、油脂、糖和糖浆、蛋和蛋制品、乳和乳制品、酵母、食盐、水等为基本原料，以膨松剂、乳化剂、防腐剂、增稠剂、稳定剂、调味剂、香精香料、色素、果仁、籽仁、果脯、蜜饯、巧克力、酒、茶等为辅料，以烘烤为主要熟制工艺的一类方便食品，主要包括面包、糕点、饼干三大类产品。

目前，面包已成为人们一日三餐的主食之一，结婚蛋糕、生日蛋糕、各种艺术蛋糕已成为祝寿、婚庆和大型庆祝活动中不可替代的食品；面包、饼干和部分糕点成为丰富人们饮食文化生活的重要方便食品、旅游食品、休闲食品、课间工间食品；月饼更是我国人民中秋佳节万家团圆必不可少的传统食品。

<<烘焙食品检验技术>>

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>