

<<食品卫生检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生检测技术>>

13位ISBN编号：9787502634575

10位ISBN编号：7502634576

出版时间：2011-8

出版时间：中国计量出版社

作者：宋德花

页数：356

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>

<<食品卫生检测技术>>

内容概要

由宋德花等主编的《食品卫生检测技术》共分为粮品类、果蔬类、肉与肉制品、水产品、蛋与蛋制品、食用油脂、乳与乳制品、调味品、糖蜜类、罐头食品、饮料酒、冷饮食品及食品标签和包装材料13个卫生检验项目，系统地阐述了各类食品的感官检验、食品微生物检验及食品理化检验的方法及岗位的操作能力，既重视理论性，又突出实用性。

检验技能训练是针对项目实施的内容有侧重性地进行训练及深化，有助于提高学生的实践能力。

《食品卫生检测技术》注重科学性、实用性和创新性。

兼顾理论和实践，在教材内容上力求反映当前的新知识和新技术；对食品检验职业岗位所需知识和能力进行恰当的设计安排，既考虑理论知识的深度，又体现岗位实践技能的水平。

本书可作为高职院校的教材，也可为从事食品检验的工作人员提供参考。

<<食品卫生检测技术>>

书籍目录

项目一粮品类卫生检验

任务1 粮谷类的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 粮谷及粮谷制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 粮谷及粮谷制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 粮品类检验技能训练

- 一、玉米中黄曲霉毒素B含量的测定
- 二、大米中滴滴涕含量的测定
- 三、馒头中甲醛合次氯酸氢钠的测定
- 四、油炸方便面中丙二醛的测定

项目二果蔬类卫生检测

任务1 蔬菜、水果的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 蔬菜、水果的微生物、寄生虫检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 蔬菜、水果的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 果蔬类检验技能训练

- 一、蔬菜中滴滴涕含量的测定
- 二、氨基甲酸酯类农药残留的测定——酶抑制率法
- 三、拟除虫菊酯的检测
- 四、蔬菜中亚硝酸盐含量的测定

项目三 肉与肉制品的卫生检测

任务1 肉与肉制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 肉与肉制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 肉与肉制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 肉与肉制品检验技能训练

- 一、生猪肉总挥发性盐基氮的测定
- 二、香肠中亚硝酸盐的测定
- 三、猪肉中盐酸克伦特罗残留的检, 测——高效液相色谱法 (HPLC)
- 四、盐水鸭过氧化值的测定

<<食品卫生检测技术>>

五、火腿中N亚硝胺的测定——气相色谱—质谱法

项目四 水产品卫生检测

任务1 水产品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 水产品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 水产品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 水产品检验技能训练

- 一、鲜鱼中挥发性盐基氮的测定
- 二、水产食僵中甲醛含量的测定
- 三、甲基汞的测定

项目五 蛋与蛋制品的卫生检验

任务1 蛋与蛋制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 蛋与蛋制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 蛋与蛋制品检验技能训练

- 一、皮蛋冲铅含量的测定——火焰原子吸收法
- 二、密度测定法检验蛋的新鲜度
- 三、蛋与蛋制品中苏丹红染料的测定——高效液相色谱法

项目六 食用油脂卫生检验

任务1 食用油脂的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 动物、植物油脂的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 植物油脂检验技能训练

- 一、食品植物油中掺入大麻籽油的检验
- 二、食用植物油中掺入桐油的检验
- 三、菜籽油、花生油掺入棕榈油的检验
- 四、食用猪油、牛油、大豆油酸价测定

项目七 乳与乳制品的卫生检验

任务1 乳与乳制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 乳与乳制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 乳与乳制品的理化指标检验

- 一、知识讲解

<<食品卫生检测技术>>

二、项目实施

任务4 乳与乳制品检验技能训练

- 一、乳酸度的测定
- 二、乳房炎乳的检验
- 三、掺假掺杂牛乳的检验
- 四、乳中抗生素残留的检测
- 五、乳粉中致病菌的检验

项目八调味品卫生检验

任务1 调味品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 调味品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 调味品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 调味品检验技能训练

- 一、酱油中氨基氮含量的测定
- 二、食醋中不挥发酸的测定
- 三、碘盐中碘的测定
- 四、味精中谷氨酸钠含量的测定

项目九糖、蜜类卫生检验

任务1 糖、蜜类的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 糖、蜜类的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 糖、蜜类检验技能训练

- 一、食糖中总砷含量的测定
- 二、食糖中掺入石膏粉的检验
- 三、蜂蜜掺蔗糖的检验
- 四、蜂王浆和蜂蜜中四环素族残留量的测定——杯碟法
- 五、蜂蜜中三氯杀螨醇残留量的测定——气相色谱—电子俘获检测法

项目十罐头食品的卫生检验

任务1 罐头食品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务2 罐头食品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务3 罐头食品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

任务4 罐头食品检验技能训练

- 一、肉铁罐头锡的测定

<<食品卫生检测技术>>

二、罐头的商业无菌检验

三、油炸类罐头苯并[a]芘的测定

项目十一 饮料酒的卫生检测

任务1 饮料酒的感官检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务2 饮料酒的微生物检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务3 饮料酒的理化指标检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务4 饮料酒检验技能训练

一、白酒中总酯的测定

二、黄酒中氧化钙的测定

三、啤酒中双乙酰的测定

四、啤酒中甲醛的测定

五、白酒中甲醇含量的测定

六、用工业酒精配制白酒的检验

七、真假五粮液酒感官鉴别

项目十二 冷饮食品卫生检验

任务1 冷饮食品的感官检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务2 冷饮食品的微生物检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务3 冷饮食品的理化指标检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务4 冷饮食品检验技能训练

一、冰淇淋菌落总数的测定

二、冷饮食品中总糖的测定

三、酸梅汤中铅的测定

项目十三 食品标签、包装材料的检验

任务1 知识讲解

一、食品标签(标识)的检验

二、产品质量认证及其标志

三、食品包装材料的检验

任务2 项目实施——绿色食品包装的检验

一、绿色食品包装检验相关标准

二、绿色食品包装的要求

三、绿色食品包装检验试验方法

参考文献

<<食品卫生检测技术>>

编辑推荐

由宋德花等主编的《食品卫生检测技术》是根据高职高专“以岗位需要为目标进行课程体系的设置”这一改革的需要，以“够用”、“实用”为宗旨，突出实践技能的培养，将理论知识和操作技能有机地结合编写而成的，是食品类专业的一门专业核心课，它将原有的按学科体系设置的教材《食品感官检验技术》、《食品微生物检验技术》及《食品理化检验技术》进行有机的重组与整合，从而形成以岗位需要为体系的教材。

本书内容涉及13个食品检验项目，介绍了有关食品的感官检验技术、食品微生物检验技术及食品理化检验技术，并包涵多种检验方法。

<<食品卫生检测技术>>

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>