

<<食品分析化学实验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析化学实验>>

13位ISBN编号：9787503866869

10位ISBN编号：7503866861

出版时间：2012-8

出版时间：中国林业出版社

作者：丁晓雯 主编

页数：143

字数：210000

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>

<<食品分析化学实验>>

内容概要

丁晓雯等编著的《食品分析实验》包括水分、灰分、糖、脂、蛋白质、维生素等营养成分的测定方法，食品防腐剂的测定方法，食品中有毒有害物质的测定方法、综合实验和研究性设计等内容，共计22个实验。

《食品分析实验》可供高等院校的食品科学与工程、食品质量与安全等专业学生作为实验教材使用，也可供从事食品生产、监督的有关科技人员参考。

<<食品分析化学实验>>

书籍目录

前言

第一章 实验室基本知识

一、食品分析实验室安全规则

二、食品分析实验守则

第二章 实验

实验一 食品中水分的测定

实验二 食品中灰分的测定

实验三 食品总酸度和有效酸度的测定

实验四 总糖的提取和测定

实验五 膳食纤维的测定

实验六 食品中蛋白质的测定

实验七 食品中脂肪的测定

实验八 牛乳中脂肪的测定

实验九 食品中维生素c的测定

实验十 食品中胡萝卜素和维生素A的测定

实验十一 蒸馏酒中甲醇及高级醇的测定

实验十二 食品中亚硝酸盐的测定

实验十三 油炸食品中丙烯酰胺的测定

实验十四 烘焙、油炸食品中反式脂肪酸含量的测定

实验十五 食品中黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2的测定

实验十六 食品中苯甲酸的测定

实验十七 食品中有机磷农药残留量的测定

实验十八 食品中有害元素的测定

实验十九 食用植物油酸败指标的比较测定

实验二十 鲜肉新鲜度的检验

实验二十一 酱腌菜的检验(综合设计实验)

实验二十二 臭豆腐风味成分分析(综合设计实验)

第三章 附录

一、常用洗涤液的配制和使用方法

二、实验室常用标准缓冲液的配制

三、实验室常用指示剂的配制

参考文献

<<食品分析化学实验>>

编辑推荐

丁晓雯等编著的《食品分析实验》结合实际工作的需求，共编写了22个实验，主要介绍了食品基本质量指标如水分、灰分和酸度的测定方法；食品营养成分如糖类(总糖、膳食纤维)、脂肪(粗脂肪、牛乳中脂肪)、蛋白质、维生素(维生素C、维生素A)的测定方法；有毒有害物质如甲醇、亚硝酸盐、丙烯酰胺、反式脂肪酸、黄曲霉毒素、有机磷农药和有害元素汞、镉、铅、砷的测定方法。

本书不仅适合于高等院校食品科学相关专业学生作为实验教材使用，而且适于从事食品生产、食品质量管理的各类工作人员参考。

<<食品分析化学实验>>

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>