

<<食品安全检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全检测技术>>

13位ISBN编号：9787504592132

10位ISBN编号：7504592137

出版时间：2012-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：邓瑛 等主编

页数：472

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>

<<食品安全检测技术>>

内容概要

《食品安全检测技术》针对食品安全基层检测人员的需要，着重讲解了食品安全检测基础知识以及新技术、新方法，内容详尽，技术实用。

《食品安全检测技术》共分六章三十一节，第一章主要介绍食品样品的采抽样原则、样品提取净化和衍生化技术；第二章主要介绍气相色谱法、气相色谱质谱、液相色谱、液相色谱质谱以及毛细管电泳的基本原理及其应用；第三章主要介绍常见食品添加剂的分析技术及应用实例；第四章主要介绍果蔬、粮谷、动物源性食品中农药残留前沿检测技术；第五章主要介绍动物源性食品中磺胺、大环内酯、喹诺酮、氨基糖苷等7类抗生素，以及抗球虫药物、生长促进剂等药物的分析进展及应用实例；第六章主要介绍食品中重金属、二英、三聚氰胺、氯丙醇、丙烯酰胺、真菌毒素、海洋毒素的痕量和超痕量检测技术。

<<食品安全检测技术>>

书籍目录

第一章 样品前处理技术

第一节 食品样品采集

一、样品采集

1. 采样原则

2. 采样数量

3. 采样用具

4. 采样方法

5. 采样记录

6. 样品运输及保存

二、现场采样质量控制

第二节 样品的提取技术

一、溶剂萃取

二、加速溶剂萃取 (Accelerate Solvent Extraction, ASE)

三、基质固相分散萃取 (Matrix Solid Phase Dispersion-extraction, MSPD)

四、微波加速萃取 (Microwave Accelerated solvent Extraction, MAE)

五、超声萃取 (Ultrasound-assisted extraction, UAE)

1. 加速介质质点运动

2. 空化作用

3. 超声波的振动均匀化

六、超临界流体萃取 (Supercritical Fluid Extraction, SFE)

1. 超临界流体萃取的原理

2. 超临界流体 (SF) 是最理想的提取剂

3. 超临界流体的选择

4. 萃取条件的选择

七、索氏提取

第三节 样品的净化技术

一、液液分配法 (Liquid-Liquid Extraction, LLE)

1. 液液分配法净化的缺点及修补方法

2. 溶剂对的选配应根据样本提取时所使用的溶剂的性质而定

3. 液液分配法净化的原理

二、固相萃取法 (Solid Phase Extraction, SPE)

1-固相萃取技术的特点

2. 固相萃取技术的模式

3. 固相萃取柱的分类

三、固相微萃取技术 (Solid Phase Micro Extraction, SPME)

四、凝胶渗透色谱技术 (Gel Permeation Chromatography, GPC)

五、膜萃取

六、低温冷冻

七、免疫亲和层析技术 (Immunoaffinity Chromatography, IAC)

八、分子印迹技术 (Molecular Imprinting Technique, MIT)

第四节 衍生化技术

一、气相色谱常用柱前衍生化

1. 硅烷化衍生化方法

2. 酯化衍生化方法

3. 酰化衍生化方法

<<食品安全检测技术>>

4. 卤化衍生化方法

二、液相色谱常用柱前衍生化紫外衍生化方法

三、荧光衍生化方法

四、电化学衍生化反应

参考文献

第二章 分析技术

第一节 气相色谱

一、概述

二、有关色谱理论的专业术语

1. 色谱图

2. 色谱图有关名词术语

3. 分离度 R 与相对保留值 a 、理论塔板数 n 、容量因子 k 之间的关系

4. 气相色谱仪的基本结构和工作原理

一、气相色谱技术在食品安全检测中的应用举例检测实例

实例一：有机氯农药残留的气相色谱检测技术

实例二：有机磷农药残留的气相色谱检测技术

.....

第三章 食品添加剂检测技术

第四章 农药残留检测技术

第五章 兽药残留检测技术

第六章 食品污染物残留检测技术

参考文献

<<食品安全检测技术>>

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>