

<<食品分析技术>>

图书基本信息

书名：<<食品分析技术>>

13位ISBN编号：9787560958200

10位ISBN编号：7560958206

出版时间：2010-1

出版时间：华中科技大学出版社

作者：王晓英，顾宗珠，史先振 编

页数：267

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>

## <<食品分析技术>>

### 内容概要

本书为高职高专化学类“十一五”规划教材。

本书是根据高等职业教育工学结合的人才培养模式的要求，按照模块教学法编写的，分为食品分析的准备、营养成分分析、有害成分分析、食品添加剂的测定、快速检验法、食品掺假的检测和综合实训七大模块，并设有“职业素质拓展”内容，进一步突出了职业技能岗位需求特点。

在检验方法的编排上，主要参照现行的国家标准和行业标准，以必需、够用为度，并考虑岗位的实用性，突出了高等职业教育的特点。

本书可作为高职高专食品加工技术、食品营养与检验、食品生物技术等与食品相关专业的专业课和选修课教材，同时可供相关食品质量监督、检测技术人员参考。

## &lt;&lt;食品分析技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论模块一 食品分析的准备项目1 食品样品的采集、制备与保存任务1 样品的采集任务2 样品的制备任务3 样品的保存项目2 食品分析的前处理技术任务1 溶剂提取法任务2 有机物破坏法任务3 蒸馏法任务4 其他方法项目3 食品分析的误差与数据处理任务1 分析结果的表示方法任务2 有效数字及运算、修约原则任务3 分析结果的准确度与精密度任务4 检验报告单的填写模块二 营养成分分析项目1 水分测定任务1 常压干燥法任务2 减压干燥法项目2 灰分测定任务1 灼烧称重法测定总灰分任务2 乙酸镁法测定总灰分项目3 脂类的测定任务1 索氏抽提法任务2 酸水解法任务3 哥特里—罗紫法任务4 巴布科克法和盖勃氏法项目4 蛋白质和氨基酸的测定任务1 凯氏定氮法任务2 比色分析法任务3 氨基酸态氮的测定项目5 碳水化合物的测定任务1 还原糖的测定任务2 蔗糖的测定任务3 淀粉的测定任务4 粗纤维的测定任务5 果胶的测定项目6 酸度的测定任务1 总酸度的测定任务2 有效酸度（pH值）的测定任务3 挥发酸的测定项目7 维生素的测定任务1 维生素C的测定任务2 维生素A的测定项目8 重要矿物质元素的测定任务1 钙的测定任务2 铁的测定任务3 锌的测定模块三 有害成分分析项目1 有害元素测定任务1 砷的测定任务2 铅的测定任务3 镉的测定任务4 汞的测定项目2 农药残留量的测定任务1 有机氯残留量的测定任务2 有机磷残留量的测定项目3 毒素的测定任务1 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定任务2 麻痹性贝类毒素的测定项目4 其他有害物质的测定任务1 苯并[a]芘的测定任务2 N-亚硝胺类的测定模块四 食品添加剂的测定模块五 食品掺假的检验模块七 综合实训附录参考文献

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>