

<<生物产品分析与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<生物产品分析与检验技术>>

13位ISBN编号：9787560975054

10位ISBN编号：7560975054

出版时间：2012-1

出版时间：华中科技大学出版社

作者：王芑

页数：272

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>

<<生物产品分析与检验技术>>

内容概要

王芑的《生物产品分析与检验技术(全国高职高专生物类课程十二五规划教材)》主要内容包括生物产品分析与检验的基本知识与技能、饮料酒的分析与检验、发酵调味品的分析与检验、醇酮类发酵产品的分析与检验、有机酸的分析与检验、氨基酸的分析与检验、酶制剂的分析与检验和维生素的分析与检验八个部分。

每个项目后附有任务实施和拓展提高,有助于培养学生的实践能力,帮助学生理解、掌握各项目的知识要点。

《生物产品分析与检验技术(全国高职高专生物类课程十二五规划教材)》主要用作高等职业院校生物技术及应用、微生物技术及应用、食品生物技术、食品营养与检测、工业分析与检验等相关专业的教材,也可作为生物、食品、化工等相关企业检验、品控等技术人员的参考用书和职业技能鉴定的培训辅助教材。

<<生物产品分析与检验技术>>

书籍目录

模块一 生物产品分析与检验的基本知识与技能

- 项目1 常用玻璃器皿及仪器的使用
- 项目2 培养基的配制
- 项目3 无菌操作技术
- 项目4 生物产品分析的基本方法
- 项目5 分析检验中的误差及数据处理

模块二 饮料酒的分析与检验

- 项目1 啤酒的分析与检验
 - 任务1 啤酒中原麦汁浓度的测定
 - 任务2 啤酒中双乙酰的测定
 - 任务3 啤酒中总酸的测定
 - 任务4 啤酒中苦味物质的测定
 - 任务5 啤酒中真正(实际)发酵度的测定
 - 任务6 啤酒中二氧化碳的测定
 - 任务7 啤酒中细菌总数的测定

项目2 葡萄酒、果酒的分析与检验

- 任务1 果酒、黄酒中氨基酸态氮测定
- 任务2 果酒滴定酸、挥发酸的测定
- 任务3 果酒、黄酒中二氧化硫的测定
- 任务4 果酒中干浸出物的测定
- 任务5 黄酒中氧化钙的测定
- 任务6 果酒、黄酒中还原糖的测定
- 任务7 果酒、黄酒中大肠菌群的测定
- 任务8 果酒、黄酒中霉菌的测定

模块三 发酵调味品的分析与检验

- 项目1 酱油的分析与检验
 - 任务1 氨基酸态氮的测定
 - 任务2 酱油中食盐的测定
 - 任务3 酱油中亚铁氰化钾的测定
- 项目2 食醋的分析与检测
 - 任务1 食醋中总酸的测定
 - 任务2 食醋中游离矿酸的测定
 - 任务3 食醋中可溶性无盐固形物的测定
 - 任务4 食醋中大肠菌群的测定

模块四 醇酮类发酵产品的分析与检验

- 项目1 酒精的分析与检验
 - 任务1 酒精中酒精度的测定
 - 任务2 酒精中甲醇含量的测定
 - 任务3 酒精中醛含量的测定
- 项目2 甘油的分析与检验
 - 任务1 甘油色泽的检验
 - 任务2 甘油含量的测定

模块五 有机酸的分析与检验

- 项目1 柠檬酸的测定
- 项目2 乳酸的测定

<<生物产品分析与检验技术>>

- 项目3 苹果酸的测定
 - 项目4 葡萄糖酸的测定
 - 项目5 衣康酸的测定
 - 模块六 氨基酸的分析与检验
 - 项目1 氨基酸总量的测定
 - 项目2 谷氨酸的测定
 - 项目3 赖氨酸的测定
 - 模块七 酶制剂的分析与检验
 - 项目1 α -淀粉酶活力的测定
 - 项目2 糖化酶活力的测定
 - 项目3 蛋白酶活力的测定
 - 项目4 果胶酶活力的测定
 - 项目5 纤维素酶活力的测定
 - 模块八 维生素的分析与检验
 - 项目1 维生素B2的测定
 - 项目2 维生素B12的测定
 - 项目3 维生素C片含量的测定
 - 项目4 天然胡萝卜素胶囊中 β -胡萝卜素的含量测定
 - 附录A 酒精水溶液的相对密度与酒精度对照表
 - 附录B 糖溶液的相对密度或浸出物的百分含量及计算麦汁浓度经验公式校正表
 - 附录C 密度-总浸出物含量对照表
 - 附录D 大肠菌群最可能数(MPN)检索表
 - 附录D 酒精计温度、酒精度换算表
 - 附录F 化验室常用药品的配制和标定方法
- 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>