第一图书网, tushu007.com

<<食品检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检测技术>>

13位ISBN编号：9787030138309

10位ISBN编号：7030138309

出版时间：2004-9-1

出版时间：科学出版社

作者：朱克永

页数：349

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

内容概要

《教育部职业教育与成人教育司推荐教材·食品类教材系列：食品检测技术》按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写。
《教育部职业教育与成人教育司推荐教材·食品类教材系列：食品检测技术》面向食品生产、质量检验监督部门，突出综合职业能力和实践能力的培养，充分突出教材的实用性；同时反映出在食品检测中所应用的新知识、新技术、新方法、新标准，体现教材的新颖性。
主要内容包括食品的感官检验、食品的理化检验、食品的微生物检验等。
《教育部职业教育与成人教育司推荐教材·食品类教材系列：食品检测技术》适用专业为：食品加工技术、食品营养与检测、食品贮运与营销、食品机械与管理、食品生物技术、农畜特产品加工及农业技术类专业、农产品安全检验等。

<<食品检测技术>>

书籍目录

绪论第一篇　食品感官检验技术第1章　感官检验概论1.1　感官检验的类型1.2　感官检验的发展过程1.3　感觉的概念1.4　感觉的基本规律第2章　食品的感官评价2.1　视觉与视觉的评价2.2　听觉与听觉的评价2.3　嗅觉与嗅觉的评价2.4　味觉与味觉的评价2.5　触觉与触觉的评价2.6　口感的评价2.7　感官评价的基本要求第3章　食品感官检验常用的方法3.1　差别检验法3.2　类别检验法3.3　描述性检验法3.4　感官检验的应用3.5　感官检验方法的选择3.6　感官检验中问题的设定第4章　食品感官检验实验4.1　基本味觉训练实验4.2　嗅觉训练实验4.3　风味感觉实验4.4　其他感觉实验4.5　基本味觉的味阈实验4.6　差别检验实验第二篇　食品理化检测技术第5章　食品检测的基本知识5.1　样品的采集、制备和保存5.2　样品预处理5.3　分析方法的选择第6章　食品的物理检验法6.1　密度法6.2　折光法6.3　旋光法6.4　压力测定法6.5　固态食品的比体积第7章　食品的一般成分分析7.1　水分的测定7.2　灰分的测定7.3　酸度的测定7.4　脂类的测定7.5　碳水化合物的测定7.6　蛋白质的测定7.7　维生素的测定第8章　食品添加剂的检测8.1　防腐剂的测定8.2　发色剂的测定8.3　漂白剂的测定8.4　抗氧化剂的测定8.5　甜味剂的测定8.6　食品中合成着色剂的测定方法第9章　食品中矿物质的检测9.1　食品中总汞的测定（冷原子吸收光谱法）9.2　食品中铅的测定9.3　食品中镉的测定（石墨炉原子吸收分光光度法）9.4　食品中砷的测定（银盐法）9.5　食品中氟的测定9.6　食品中锡的测定方法9.7　食品中锌的测定（原子吸收光谱法）9.8　食品中钙的测定第10章　食品中功能性成分的检测10.1　活性低聚糖及活性多糖的测定10.2　自由基清除剂SOD活性的测定10.3　生物抗氧化剂茶多酚、类黄酮物质的测定10.4　牛磺酸的测定10.5　活性脂的测定第11章　食品常见有害有毒物质的检测11.1　有机氯农药残留量的测定11.2　有机磷农药残留量的测定11.3　食品中黄曲霉毒素测定11.4　液相色谱法测定食品中苯并（a）芘11.5　比色法测定食品中N-亚硝胺类第12章　　食品包装材料及容器的检测12.1　食品包装的分类12.2　包装材料的卫生要求12.3　食品包装材料及容器的卫生安全性评价第13章　食晶微生物检验13.1　食品微生物检验的范围13.2　食品微生物检验的指标13.3　食品中常规项目的微生物检验参考文献附表1　x2分布表2　t分配表3　A.排序实验统计表（5%水平）B.排序实验统计表（1%水平）4　相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表5　观测锤度温度改正表（标准温度20°C）6　乳稠计读数变为15°C时的度数换算表7　糖液折光锤度温度改正表（20°C）8　碳酸气吸收系数表

第一图书网, tushu007.com

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