第一图书网, tushu007.com

<<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：9787030240958

10位ISBN编号：7030240952

出版时间：2009-3

出版时间：科学出版社

作者：刘长春 主编

页数：342

字数：535000

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

前言

现代社会突发灾难性事件发生的更加频繁，在给人们的生活和工作带来极大不便的同时，也严重威胁到了生命和财产安全。
同时，由于通信和信息技术的发展，突发事件已经不仅仅只影响到一个局部区域，而是开始影响跨区域、跨国界的人群，影响的层次也从物质形态延伸到了精神层面。
中国开始重视应急管理应该始于2003年大规模爆发的SARS时期。
之后，更多的灾难性事件又相继发生。
2008年初发生在我国南方部分地区百年不遇的雨雪冰冻灾害影响的人数就超过一个亿，直接受灾省区达到19个之多，间接受影响的人群则遍及全国所有的省市区；5·12汶川特大地震更是令世人震惊，已造成9万余人丧失了生命，各种不同程度的受伤者更是难以计数；三鹿奶粉的三聚氰胺事件则已使百万家庭受影响，而由此引发的人道主义后果更是难以预料。
在这样的局势下，国家和社会对于高效应急管理的需求愈发强烈。
灾难本身的“魅力”在于其未知性。
因此，应对灾难的应急管理所涵盖的范畴主要就是不完全信息条件下的动态临机决策问题。
而之前特别被重视的预案编制，体制、机制、法制的设计等都属于应急管理的基础性铺垫内容，并不能涵盖应急管理的全部。
那么，应急管理的学科基础是什么？
技术基础是什么？
主要内容包含什么？
相应的支撑技术又包括哪些关键部分？
这些都是值得理论界和实践部门认真研究并深入探讨的问题。
中国科学院和北京市科学技术研究院在安全方面的合作研究已经持续了很长时间。
2008年“两院”又共同组建了一支“应急管理创新团队”。
河南大学也在2007年9月11日成立了应急管理研究所。
上述几个机构的成员经过四年多的潜心研究，对现代应急管理的概念、内涵、外延、内容、体系、应用以及实践均做了深入细致的探讨，初步形成了一套相对完整的现代应急管理理论体系。
除了“一案三制”这些比较贴近实践的内容之外，主要还包括一套完整的机理分析方法，动态应急管理方法与技术，面向灾难避防和快速恢复的“可挽救性、可恢复性、可减缓性”度量与评价方法，基于Web挖掘技术的突发事件对公众心理冲击的定量分析方法，应急管理中的资金支持策略，用于应急管理的资源布局、配置、调度、存储以及补偿方法等多个方面。
作为本书撰写主体的中国科学院科技政策与管理科学研究所和河南大学应急管理研究所的研究团队目前已经在应急管理领域发表了40余篇学术论文，主编了目前中国第一个应急管理领域的专业性电子学术期刊——《应急管理汇刊》。
该刊发行4年共17期，已经产生较大的影响；此外还举办了近10次各类国际和全国性的应急管理学术研讨会，参加了30余次国内外应急管理研讨会，主办的应急管理研究网（http://emr.casipm.ac.cn）访问量也已经超过8万次。
团队还主持和参与了多个科研和实践项目，目前，以上的成果已经或正在产生较好的社会效益。
本书就是这个联合研究团队四年来在应急管理学术研究和应用实践上的一个总结与提炼，全书共分十章，各章主要内容如下：第一章引论。
首先介绍了突发事件的基础概念，从突发事件的定义、内在本质与外在表现以及类型出发，给出了现代应急管理的定义，并对我国当前应急管理领域存在的“八多八少”现状进行了整理和分析，最后简要介绍了美国、日本、澳大利亚、加拿大等国家应急管理体系的建设情况。
第二章介绍了现代应急管理的基础知识。
从风险的概念开始，探讨了现代应急管理的学科基础和相关概念，并从烈度、时间、空间等不同尺度出发，探讨了应急管理的内涵与外延。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书主要内容包括生物产品分析与检验基础知识、饮料酒的分析与检验、发酵食品的分析与检验、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、糖类物质的分析与检验、维生素的分析与检验、核酸类物质的分析与检验等。
每章附有技能训练实例和复习思考题，有助于培养学生的实践技能，便于教学使用。
　本书主要用做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、工业分析与检验、食品营养与检测等相关专业的教材，也可作为有关企业技术人员的参考用书和职业技能鉴定的培训教材。

书籍目录

第1章 生物产品分析与检验基础知识 1.1 常用玻璃器皿及仪器的使用 1.1.1 常用玻璃器皿的使用 1.1.2 常用的仪器设备 1.2 溶液的配制 1.2.1 溶液浓度的表示方法 1.2.2 溶液的配制 1.3 培养基的配制 1.3.1 培养基的种类 1.3.2 培养基的主要成分 1.3.3 培养基的制备 1.4 无菌操作 1.4.1 消毒与灭菌 1.4.2 常用的灭菌方法 1.4.3 常用的消毒方法 1.4.4 影响灭菌与消毒的因素 1.4.5 微生物的接种和培养 1.5 生物产品分析的基本方法 1.5.1 滴定分析法 1.5.2 称量分析法 1.5.3 紫外-可见分光光度法 1.5.4 原子吸收分光光度分析法 1.5.5 气相色谱分析法 1.5.6 高效液相色谱分析法 1.5.7 电位分析法 1.6 误差和检验结果的数据处理 1.6.1 误差 1.6.2 定量分析结果的数据处理 复习思考题第2章 饮料酒的分析与检验 2.1 饮料酒感官指标的检验 2.1.1 白酒感官评定方法 2.1.2 黄酒感官评定方法 2.1.3 果酒感官评定方法 2.1.4 啤酒感官评定方法 2.2 饮料酒理化指标的检验 2.2.1 白酒、果酒、黄酒中总酸的测定 2.2.2 白酒中总酯的测定 2.2.3 白酒中酒精度的测定 2.2.4 白酒中乙酸乙酯和已酸乙酯的测定 2.2.5 白酒中氰化物的测定 2.2.6 果酒、黄酒中氨基酸态氮测定 2.2.7 果酒中的滴定酸、挥发酸的测定 2.2.8 果酒、黄酒中的二氧化硫的测定 2.2.9 果酒中干浸出物的测定 2.2.10 黄酒中氧化钙的测定 2.2.11 果酒、黄酒中还原糖的测定 2.2.12 啤酒中酒精度的测定 2.2.13 啤酒中原麦汁浓度的测定 2.2.14 啤酒中双乙酰的测定 2.2.15 啤酒中总酸的测定 2.2.16 啤酒中苦味质的测定 2.3 饮料酒中微量元素的检验 2.3.1 白酒中铅的测定 2.3.2 白酒中锰的测定 2.3.3 葡萄酒中铁的测定 2.3.4 啤酒中铜的测定 2.3.5 啤酒中铅的测定 2.4 饮料酒中微生物的检验 2.4.1 果酒、黄酒中细菌总数测定 2.4.2 果酒、黄酒中大肠菌群的测定 2.4.3 果酒、黄酒中霉菌的测定 2.4.4 啤酒中细菌总数的测定 2.5 饮料酒检验技能训练实例 训练1 白酒中总酸的测定 训练2 果酒中二氧化硫含量的测定 训练3 白酒中总酯的测定 训练4 白酒中氰化物含量的测定 训练5 黄酒中氧化钙含量的测定 训练6 啤酒中双乙酰的测定 训练7 葡萄酒中铁含量的测定 ……第3章 发酵食品的分析与检验第4章 醇酮类发酵产品的分析与检验第5章 有机酸的分析与检验第6章 氨基酸的分析与检验第7章 酶制剂的分析与检验第8章 糖类物质的分析与检验第9章 维生素的分析与检验第10章 核酸类物质的分析与检验附录主要参考文献

章节摘录

插图：第1章生物产品分析与检验基础知识1.1常用玻璃器皿及仪器的使用1.1.1常用玻璃器皿的使用1.容量瓶的使用容量瓶是用来准确测量容纳液体体积的量器。
它是一种带有磨口玻璃塞的细长颈、梨形的平底玻璃瓶，颈上有标线。
当瓶内液体在所指定温度下达到标线处时，其体积即为瓶上所注明的体积数。
容量瓶有5、25、50、100、250、500、1000、2000mL等多种规格，它主要用于直接法配制标准溶液和准确稀释溶液。
1）使用前的准备容量瓶在使用前要试漏和洗涤。
试漏的办法是将瓶中装水至标线附近，左手塞紧塞子并将瓶子倒立2min，用滤纸片检查是否有水渗出。
如不漏水，将瓶直立，再将塞子旋转180。
后，倒立2min再检查是否有水渗出。
洗涤的方法一般是先用自来水洗涤、蒸馏水洗净后即可。
污染较重时可用铬酸洗液洗涤，洗涤时将瓶内水尽量倒空，然后倒入铬酸洗液20～30mL，盖上瓶塞，边转动边向瓶口倾斜，至洗液充满全部内壁。
放置数分钟，倒出洗液，用自来水、蒸馏水淋洗后备用。
2）定量转移溶液如果是用固体物质配制标准溶液，应先将准确称量好的固体溶质放在烧杯中，用少量蒸馏水或溶剂溶解，然后一手将玻璃棒插入容量瓶，底端靠近瓶壁，另一手拿着烧杯，让烧杯嘴靠紧玻璃棒，使溶液沿玻璃棒慢慢流下。
溶液流完后将烧杯沿玻璃棒向上提，并逐渐竖直烧杯，将玻璃棒放回烧杯，但玻璃棒不能碰烧杯嘴。
用洗瓶冲水洗玻璃棒和烧杯壁数次，每次约5mL。
将洗涤液用相同方法定量转入容量瓶中。
如果是把浓溶液定量稀释，则可用移液管或吸量管直接吸取一定体积的溶液移人容量瓶中。

编辑推荐

《生物产品分析与检验技术》为普通高等教育“十一五”国家级规划教材，高职高专生物类专业教材系列之一。

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