

<<食品分析实验指导>>

图书基本信息

书名：<<食品分析实验指导>>

13位ISBN编号：9787030327925

10位ISBN编号：7030327926

出版时间：2012-1

出版单位：科学出版社

作者：李和生 主编

页数：133

字数：168000

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>

<<食品分析实验指导>>

内容概要

本书内容包括食品分析实验室的基本知识, 以及食品中的营养成分、食品添加剂、食品中的有害成分、食品中的农药残留物、食品的卫生指标、食品中的辅料等方面的测定。选编了食品分析中有代表性的实验, 强调对学生基本理论、基本知识和基本技能的训练。实验方法上既有常规的化学方法, 也加强了仪器分析方法的介绍, 强调实用性和先进性结合。同时设计了一些提高性和研究性实验, 注重对学生的知识和能力进行全面的综合培养。

本书适合高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、食品检验等相关专业的本、专科生使用, 也可作为食品检验检测等相关领域专业人员的参考书。

<<食品分析实验指导>>

书籍目录

前言

第一章 食品分析实验室的基本知识

第一节 实验基本要求及实验室安全知识

第二节 常用试剂的配制

第三节 实验数据的处理

第四节 实验方法的评价

第二章 食品中一般成分的测定

实验一 食品中水分的测定——直接干燥法

实验二 食品中水分活度的测定——扩散平衡法

实验三 食品中总灰分的测定——灼烧法

实验四 食品中粗脂肪的测定——索氏提取法

实验五 食品中粗脂肪的测定——酸水解法

实验六 食品中还原糖的测定——直接滴定法

实验七 食品中还原糖的测定——高锰酸钾滴定法

实验八 食品中蛋白质的测定——凯氏定氮法

实验九 食品中蛋白质的测定——双缩脲比色法

实验十 食品中氨基酸态氮的测定——双指示剂甲醛滴定法

实验十一 食品中氨基酸态氮的测定——电位滴定法

实验十二 食品中维生素C的测定——荧光比色法

实验十三 食品中还原型维生素C的测定——2, 6-二氯靛酚滴定法

实验十四 食品中淀粉的测定——酸水解法

实验十五 食品中纤维素的测定——酸碱洗涤法

实验十六 糖水浓度和可溶性固形物的测定——折光法

第三章 食品添加剂的测定

第四章 食品中矿物元素的测定

第五章 食品中有害元素的测定

第六章 食品中农药残留物的检测

第七章 食品中辅料的测定

第八章 食品卫生指标的检测

第九章 提高性与研究性实验

附录

参考文献

<<食品分析实验指导>>

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>