

<<食品安全综合实习指导>>

图书基本信息

书名：<<食品安全综合实习指导>>

13位ISBN编号：9787030366252

10位ISBN编号：7030366255

出版时间：2013-2

出版时间：科学出版社

作者：毛丽梅 编

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>

<<食品安全综合实习指导>>

内容概要

《全国高等院校规划教材:食品安全综合实习指导》是教育部国家级实验教学示范中心的配套教材，是为适应新形势下对高层次食品安全专业技术人才的需求，为满足医学院校预防医学（食品安全方向）专业的实验教学而编写。

《全国高等院校规划教材:食品安全综合实习指导》包括基本实验技能、食品安全快速检测、综合性实验、食品安全相关案例分析、现场参观实习五大部分，是将预防医学（食品安全方向）的专业主干课程的全部实验教学内容整合优化编写而成，既强调基本技能的培养，又突出综合性和应急性。

《全国高等院校规划教材:食品安全综合实习指导》除满足医学院校预防医学（食品安全方向）专业本科教学需要外，也可作为国内其他食品相关专业的实验教材以及食品企业生产、管理人员及食品安全监督管理人员的技术参考书。

<<食品安全综合实习指导>>

书籍目录

前言 第一部分基本实验技能 第一章食品样品的采集与制备 第一节食品样品的采集 第二节食品样品的制备和预处理 第二章食品感官评定 第一节食品的感官属性与检验 第二节方便面的感官评定 第三章食品营养及功能成分分析 第一节食品中水分含量及水分活度测定 第二节食品中多酚氧化酶活力的测定 第三节食品中还原糖及总糖的测定 第四节食品中粗纤维的测定 第五节食品中粗脂肪的测定 第六节食品中蛋白质的测定 第七节食品中维生素C的测定 第八节食品中维生素A的测定（比色法） 第九节食品中钙、铁、锌的测定 第十节食品中总黄酮的测定 第十一节茶叶中茶多酚的测定 第四章食品卫生质量检验 第一节乳品的卫生质量检验 第二节酒的卫生质量检验 第三节食用油脂的卫生检验 第四节食品中硝酸盐及亚硝酸盐含量测定 第五节食品中黄曲霉毒素B1的测定 第六节蔬菜中有机磷及氨基甲酸酯农药残留的快速检测 第七节动物性食品中盐酸克伦特罗残留量的测定 第八节食品中重金属（汞）污染检验 第五章食品anT制作 第一节红葡萄酒酿造实验 第二节澄清型苹果汁饮料制作实验 第三节面包的制作 第四节蛋糕的制作 第五节酸奶的制作 第六节溏心皮蛋的制作 第七节广式腊肠的加工 第六章现代食品安全检测技术 第一节高效液相色谱法测定蜂蜜中残留的四环素 第二节液相色谱—串联质谱法测定水产品中的氟苯尼考 第三节 电感耦合等离子体质谱法检测茶叶中铅、砷及镉含量 第四节离子色谱法测定自来水中氟离子、氯离子含量 第五节气相色谱—质谱法测定蔬菜中的敌敌畏和甲拌磷含量 第六节原子吸收光谱法测定水中的锌和铜 第七节气相色谱法检测饮料中的防腐剂苯甲酸 第二部分食品安全快速检测 第七章食品安全快速检测概述 第一节食品安全快速检测的基本要求 第二节常见食品安全快速检测方法及其特点 第八章常见食品理化快速检测方法 第一节有机磷和氨基甲酸酯类农药的快速检测方法 第二节 鼠药类的检测：毒鼠强的快 第三部分综合性实验 第四部分食品安全相关案例分析 第五部分现场参观实习

<<食品安全综合实习指导>>

章节摘录

版权页：插图：（1）对于经过烘烤加热或冷冻的食品样品，最好先用SC增菌液进行预增菌，使“致伤”、冷冻的沙门菌复苏，然后再行检测。

（2）注意使用过的纸片上带有活菌，需及时按照生物安全废弃物处理原则进行处理。

（3）目前，从对国内沙门菌检测纸片的验证结果来看。

当样品中含沙门菌10~99个范围内时可以检出，占平板计数的20%左右，可用于中毒样品中沙门菌的快速筛选。

当样品中含沙门菌0~9个范围内时，纸片无显色反应。

因此，当样品中含沙门菌量较低的情况时，一步培养的检测效果仍不够理想。

第四节金黄色葡萄球菌的快速检验【实验目的】金黄色葡萄球菌（简称金葡菌）是食物中毒最常见的致病菌之一，其侵袭力很强，能产生多种致病物质如：肠毒素、凝固酶等；可引起化脓性炎症、毒素性疾病及葡萄球菌性肠炎。

在自然界中普遍存在，食品受其污染的机会很多，人误食了含有毒素的食品，就会发生食物中毒，这已成为世界性的公共卫生问题。

我国每年金葡菌引起的食物中毒事件屡有报道，在细菌性食物中毒事件中仅次于沙门菌和副溶血弧菌，对人类健康具有确定危害，对食品中金黄色葡萄球菌进行定性和定量检测具有实际意义。

本实验旨在对各类食品中金黄色葡萄球菌污染进行快速检测，满足突发事件应急需要。

【实验原理】将选择性培养基中加入专一性的酶显色剂，并将其加载在纸片上，通过培养，如果样品中含有金黄色葡萄球菌，即可在纸片上呈现紫红色的菌落。

【材料与试剂】选择性培养基（中卫牌食品安全快速检测箱配套试剂）、专一酶显色剂（中卫牌食品安全快速检测箱配套试剂）、试纸片（中卫牌食品安全快速检测箱配套试剂）、7.5% NaCl肉汤、灭菌罐（或均质袋）、无菌生理盐水、棉签、小型恒温培养箱、研钵（或均质器）。

【操作步骤】1.样品前处理（1）食品样品的处理方法：无菌操作取25g（25ml）样品于灭菌罐或均质袋中，加入225ml灭菌生理盐水，固体样品研磨或置均质器中制成混悬液，静置片刻。

（2）人体样品的处理方法：取从业人员体检肛拭或粘有病人粪便的棉签放入5ml 7.5% NaCl肉汤中，经充分振摇后，37℃培养6小时，制成增菌液。

2.样品接种将测试片水平放在台面上，揭开上盖膜，用灭菌吸管吸取1ml！

样品上清液或增菌液，均匀加到中央的滤纸片上，然后轻轻将上盖膜放下，静置5分钟。

3.样品培养将加了样的测试片每6~8片叠放在一起，放入原来的自封袋中，平放在37℃培养箱内培养15~24小时。

<<食品安全综合实习指导>>

编辑推荐

<<食品安全综合实习指导>>

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>