

<<乳品检验员>>

图书基本信息

书名：<<乳品检验员>>

13位ISBN编号：9787109092303

10位ISBN编号：7109092305

出版时间：2004-1

出版时间：中国农业出版社

作者：张宗城 编

页数：358

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>

<<乳品检验员>>

内容概要

乳业的发展是各方面努力的结果，其中包括乳品检验员的认真工作。在乳品质量取得可喜成果的同时，仍出现个别地区、个别产品的质量问題，有的甚至是造成生命危害的极为严重的质量问题。

掺假掺杂、有害成分超标、营养成分不足以及微生物污染等时有发生。

乳品检验员应本着对人民负责的忠诚，依着认真负责的工作态度、准确的科技知识和熟练的操作技能来正确检验和判定乳品质量。

消费者、企业和国家将判定乳品质量、保障人民健康的希望寄托在检验员身上，他们是乳品行业中的质量鉴定人，担负着重要的社会使命，承担着重大的社会责任。

本书适用于初、中、高级检验员、检验师和高级检验师的培训，是专用国家职业技术鉴定的指导用书。

基础知识是五个等级的共用必修部分，各个等级应掌握本等级以前较低各等级的内容。

<<乳品检验员>>

书籍目录

基础知识 第一章 职业道德 第二章 专业基础知识 第三章 相关法律法规知识 第四章 乳品检验安全
知识及制度 初级检验员 第五章 检验样品采集、制备及保存 第六章 玻璃器皿使用 第七章 化学试剂 第八
章 牛乳的化学成分及物理性质 第九章 酸度的测定 第十章 杂质度的测定 第十一章 脂肪的测定 第十
二章 相对密度的测定 第十三章 常见生鲜牛乳掺入异物的检验方法 第十四章 净含量的测定 第十五
章 标签检查 第十六章 微生物检验技术 第十七章 菌落总数的测定 第十八章 大肠菌群的测定 第十九
章 分析结果的判定 第二十章 生鲜牛乳标准 第二十一章 生鲜牛乳预处理生产工艺技术 中级检验员
第二十二章 乳与乳制品感官评定 第二十三章 分析化学基础知识 第二十四章 水分的测定 第二十五
章 全乳固体及非脂乳固体的测定 第二十六章 蛋白质的测定 第二十七章 灰分的测定 第二十八章 脂
肪的测定 第二十九章 乳糖、蔗糖及总糖的测定 第三十章 溶解性的测定 第三十一章 膳食纤维的测
定 第三十二章 快速测定仪 第三十三章 体细胞的测定 第三十四章 霉菌和酵母菌的测定 第三十五章
生鲜牛乳中抗生素残留量检验 高级检验员 第三十六章 系列标准溶液的配制及标准曲线的制定 第三十七
章 准确度及精密度分析 第三十八章 溶液酸碱度及缓冲溶液 第三十九章 硝酸盐及亚硝酸盐的测定
第四十章 碱性磷酸酶活度的测定 第四十一章 脲酶定性 第四十二章 致病菌检验 第四十三章 商业无
菌检验 第四十四章 乳酸菌的测定 检验师.....高级检验师附录参考文献

<<乳品检验员>>

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>