

<<生鲜乳检验员>>

图书基本信息

书名：<<生鲜乳检验员>>

13位ISBN编号：9787109149663

10位ISBN编号：7109149668

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业出版社

作者：农业部奶业管理办分室，中国奶业协会组 编

页数：86

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>

<<生鲜乳检验员>>

内容概要

奶业是世界公认的节粮、经济、高效型畜牧业，是现代农业的重要组成部分。奶业的健康发展，对于改善城乡居民膳食结构，提高人口素质，促进农村产业结构调整 and 城乡协调发展，增加农民收入，乃至促进全面小康社会目标的实现，都具有十分重要的战略意义。

我国奶业起步较晚，但发展迅猛。

2009年末，奶牛存栏1218万头，奶类产量3650万吨，已成为世界第三产奶大国。

奶业正逐步成为国民经济的重要组成部分，成为惠及13亿人口的重要产业。

随着我国奶业的快速发展，规模化、集约化、标准化水平的提高，奶业生产企业急需大量合格从业人员，特别是专职岗位的技能型人才，如挤奶员、全混合日粮（TMR）操作员、生鲜乳质量监督（检验）员、配种员、兽医等。

因此，加强从业人员职业道德和专业技能的培训，已成为当务之急。

<<生鲜乳检验员>>

书籍目录

第一章 生鲜乳采样 第一节 采样设备 一、铲斗和搅拌器 二、采样容器 第二节 样品的采集
第三节 样品的保存和运输 复习题第二章 生鲜乳检测基础知识 第一节 与生鲜乳相关的基础知识
一、容量分析 二、重量分析 三、仪器分析 第二节 数据处理及误差分析 一、误差
二、数据处理基本概念 三、平均值、标准偏差和相对标准偏差 第三节 微生物检验基础知识
一、微生物的基本特性 二、微生物的基本结构 三、微生物的分类和命名 四、微生物的生长和繁殖
第三章 生鲜乳感官检验与理化指标的检测 第一节 感官检验 一、感官检验指标 二、生鲜乳的感官特性与感官检验方法 三、感官检验的要求与注意事项 第二节 理化指标的检测 一、冰点的测定 二、相对密度的测定 三、蛋白质的测定 四、脂肪的测定 五、杂质度的测定 六、非脂乳固体的测定 七、酸度的测定 八、体细胞的测定
第四章 生鲜乳中污染物的检测 一、生鲜乳中的铅 二、生鲜乳中的总汞 三、生鲜乳中的无机砷 四、生鲜乳中的铬 五、生鲜乳中的硒 复习题 ……第五章 生鲜乳中真菌毒素的检测
第六章 生鲜乳中微生物的检测第七章 生鲜乳中的农药残留和兽药残留第八章 生鲜乳中违禁添加物的检测参考文献

<<生鲜乳检验员>>

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>