

<<食品分析与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验>>

13位ISBN编号：9787122005786

10位ISBN编号：712200578X

出版时间：2007-8

出版时间：化学工业出版社

作者：程云燕

页数：213

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>

<<食品分析与检验>>

内容概要

本书为高职高专食品类“十一五”规划教材。

本教材依据模块教学法教改成果，以技术为主线，按技术分类将教学内容模块化。

内容分为食品分析与检验的基本知识、食品感官分析检验技术、食品物理分析检验技术、食品化学分析检验技术、食品仪器分析检验技术、综合实训等十三个模块。

实验实训包括基本技能训练、单项实验技术、综合实训三种不同层次的训练。

在内容的编排上知识讲解与实验实训相互配套，适合于理论课与实践课相结合的边讲、边做、边练的“三明治”教学形式。

本书是一本适合于高职高专食品类及生物技术类专业使用的教材，也可供食品相关企业培训食品检验工使用。

<<食品分析与检验>>

书籍目录

绪论一、食品分析与检验的性质、任务和作用二、食品分析与检验的内容三、食品分析与检验的发展趋势四、食品质量标准五、食品检验工概述复习题模块一 食品分析与检验的基本知识第一节 知识讲解一、样品的采集、制备与保存二、样品的预处理三、食品分析方法的选择四、食品分析中的误差分析五、分析结果的数据处理六、食品分析检验报告单的填写第二节 实验实训一、对某一检测结果作分析二、填写食品分析检验报告单复习题模块二 食品感官分析检验技术第一节 知识讲解一、感觉的基本规律二、食品感官分析的基础知识三、食品感官分析的条件四、食品感官分析检验的方法第二节 实验实训一、配偶试验法二、三点检验法三、啤酒的感官检验四、白酒的感官检验复习题模块三 食品物理分析检验技术第一节 知识讲解一、相对密度法二、折射法三、旋光法第二节 实验实训一、食品相对密度的测定——密度瓶法(参照GB / T 5009.2—2003)二、水果、蔬菜制品中可溶性固形物含量的测定——折射仪法(参照GB / T 12295—90)复习题模块四 食品化学分析检验技术——重量分析法第一节 知识讲解一、水分的测定二、灰分的测定三、脂肪的测定第二节 实验实训一、面粉中水分的测定——直接干燥法(参照GB / T 5009.3—2003)二、大米中灰分的测定(参照GB / T 5009.4—2003)三、花生中脂肪的测定——索氏提取法(参照GB / T 5009.6—2003)复习题阅读材料 天平的构造、作用原理、使用和维护模块五 食品化学分析检验技术——滴定分析法第一节 知识讲解一、滴定分析法的基本概念、条件及滴定方式二、滴定分析法的分类三、标准溶液浓度的表示方法四、滴定分析中标准溶液的配制五、标准溶液浓度的标定六、滴定分析法中的计算第二节 实验实训 滴定分析常用仪器及其操作要求复习题模块六 食品化学分析检验技术——酸碱滴定法第一节 知识讲解一、酸碱滴定的基本原理二、酸度的测定三、蛋白质的测定四、氨基酸态氮的测定第二节 实验实训一、盐酸标准溶液的配制和标定(参照GB / T 5009.1—2003)二、氢氧化钠标准溶液的配制和标定(参照GB / T 5009.1—2003)三、食品总酸度及有效酸度的测定(参照GB / T 12456—1990)四、食品中蛋白质测定——微量凯氏定氮法(参照GB / T 5009.5—2003)五、酱油中氨态氮的测定(参照GB / T 5009.39—2003)复习题模块七 食品化学分析检验技术——配位滴定法模块八 食品化学分析检验技术——氧化还原滴定法模块九 食品化学分析检验技术——沉淀滴定法模块十 食品仪器分析检验技术——紫外-可见分光光度法模块十一 食品仪器分析检验技术——色谱分析法模块十二 食品仪器分析检验技术——原子吸收光谱法模块十三 综合实训附录 国家职业标准针对食品检验工的知识及技能的要求参考文献

<<食品分析与检验>>

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>