

<<食品分析综合实训>>

图书基本信息

书名：<<食品分析综合实训>>

13位ISBN编号：9787122025739

10位ISBN编号：712202573X

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业

作者：李东风

页数：236

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>

## <<食品分析综合实训>>

### 内容概要

《食品分析综合实训》是高职高专“十一五”规划教材·食品类系列之一。

本教材分为基本项目实训和综合实训两部分。

设计了基本项目实训30个项目,涉及食品的感官分析、营养成分分析、添加剂的分析、矿物质的分析、功能性成分的分析、有毒有害成分及包装材料的分析等,每一个项目分别采用不同的操作方法,举一反三,使学生能掌握更多的基本操作技能。

综合实训设计8种食品小麦粉、植物油脂、乳粉、火腿肠、饼干、方便面、果蔬饮料、果蔬罐头的综合分析方案,培养学生对某种食品进行全面分析的能力。

《食品分析综合实训》可作为高职高专食品加工技术、食品工程技术、农畜特产品加工、食品工艺与检测、食品营养与检测、食品卫生与检验、农产品检测等专业的教材,也可作为食品企业检验人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品分析综合实训&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 基本 项目实训项目一 食品感官检验一——基本味觉训练试验项目二 食品感官检验二——嗅觉训练试验项目三 食品感官检验三——风味感觉试验项目四 食品感官检验四——其他感觉试验项目五 食品感官检验五——基本味觉的味阈值试验项目六 食品感官检验六——差别检验试验项目七 液体食品相对密度的测定——密度瓶法、密度计法项目八 软饮料中可溶性固形物含量和油脂折射率的测定项目九 旋光法测定味精纯度、淀粉含量项目十 罐头真空度的测定项目十一 固态食品比体积的测定项目十二 小麦粉中水分的测定——130 定温定时法项目十三 总灰分的测定——乙酸镁法项目十四 饮料中总酸度的测定项目十五 饼干中脂肪的测定项目十六 硬糖中还原糖的测定项目十七 蛋糕中总糖的测定项目十八 面粉中淀粉的测定项目十九 大豆中蛋白质的测定实训二十 新鲜水果中维生素C含量的测定——荧光法项目二十一 饮料中苯甲酸钠的测定项目二十二 山梨酸及山梨酸钾的测定——气相色谱法项目二十三 火腿中亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法项目二十四 植物油中抗氧化剂的测定——气相色谱法项目二十五 汽水中糖精钠的测定——酚磺酞比色法、高效液相色谱法项目二十六 蜜枣中甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)的测定——气相色谱法项目二十七 酱油中砷的测定项目二十八 花生中锌的测定项目二十九 婴儿配方乳粉中牛磺酸的测定项目三十 聚乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的检验第二篇 综合实训综合实训一 小麦粉的品质检验项目一 小麦粉的种类和质量标准项目二 加工精度的检验项目三 白度的检验项目四 粗细度的检验项目五 面筋含量的检验项目六 粉类中磁性金属物的检验项目七 粉类含砂量的检验项目八 灰分含量的测定项目九 脂肪酸值的测定项目十 小麦粉降落数值的测定项目十一 小麦粉吸水量和面团揉和性能测定项目十二 面团拉伸性能的测定项目十三 小麦粉面包烘焙品质评分值的检验项目十四 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定综合实训二 植物油脂的检验项目一 植物油脂的种类和质量标准……综合实训三 乳粉的质量检验综合实训四 火腿肠的质量检验综合实训五 饼干的质量检验综合实训六 方便面的质量检验综合实训七 果蔬饮料的质量检验综合实训八 果蔬罐头的质量检验附录参考文献

<<食品分析综合实训>>

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>