

<<粮油及其制品质量与检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油及其制品质量与检验>>

13位ISBN编号：9787122033017

10位ISBN编号：7122033015

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：卢利军，牟峻 主编

页数：326

字数：445000

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>

<<粮油及其制品质量与检验>>

前言

随着科学技术的迅猛发展,食品贸易全球化的不断深化和人们生活水平的日益提高,食品安全问题越来越受到政府部门、科技界和消费者的高度重视。

在食品原料供应方面,由病原微生物、生物毒素、药物残留、工业废物排放等引发的污染事件屡屡发生;在食品生产、加工过程中,由新技术、新工艺以及包装、储藏、运输等环节带来的新的危害事件此起彼伏;随着生物技术的飞速发展,商品化的转基因产品逐渐进入食品市场,对此,人们或多或少都有所担忧。

在世界范围内,由食品安全问题引发的贸易纠纷不断扩大,对各国的经济贸易发展和国家声誉带来的影响也不断加深。

粮油及其制品作为人们赖以生存的主要食物来源,其加工业早已成为我国国民经济的基础和支柱产业,因此,粮油及其制品的安全性,直接影响到食品安全问题。

粮食、油料由于受种子、地域、气候、环境、病虫害、栽培方式和农药使用等因素的制约,使得不管是在外观形状、表面色泽、物理缺陷、内源性营养成分的分布,还是外源性污染物质的蓄积、分布等方面都产生了较大差异,给粮油商品价值和定位带来了不利影响,同时给后续加工带来了困难,加上仓储过程中的除害处理、加工工艺与添加剂的不规范使用、化学包装材料的无节制应用等,使得加工制品的质量与安全性难以得到保障。

因此,粮油及其制品检验技术的更新与提高显得尤为重要。

本书针对现代人们对食品安全关注的热点问题,结合现代粮油生产及其加工产品的特点以及目前国内外的新的产品质量标准和政策法规,介绍现代粮油及其制品的物理特性检验、化学特性检验、有毒有害残留物质检验、食品微生物检验、转基因成分检验、掺伪鉴别、仓库害虫鉴定等新的检验检疫技术,风险预警以及解决国外技术性贸易壁垒的应对措施。

特别介绍了如苏丹红、三聚氰胺、孔雀石绿等目前国际上敏感的禁用物质的检验技术,以及国际上先进的多残留同时检测技术。

希望本书作为完整的教科书或参考工具书,对于各类学习、研究和从事粮油及其制品加工、检验检疫与管理的人员能够起到指导和借鉴作用。

本书由40多位长期从事出入境检验检疫和监督管理的人员共同合作完成,本书的内容有编著者长期工作的经验积累以及科学研究的最新成果,其中的许多标准方法是由本书编者负责起草发布的。

本书突出了系统性、科学性、先进性和实用性的特点,在参考前人工作基础上,重点反映了编者在粮油及其制品的检验检疫工作和科学研究、标准制定方面的水平。

<<粮油及其制品质量与检验>>

内容概要

本书根据现代人对食品安全关注的热点问题,结合现代粮油生产及其加工产品的特点以及目前国内外新的产品质量标准和政策法规要求入手,介绍现代粮油及其制品的物理特性检验、化学特性检验、有毒有害残留物质检验、食品微生物检验、转基因成分检验、掺伪鉴别、仓库害虫鉴定等新的检验检疫技术,风险预警以及解决国外技术性贸易壁垒的应对措施。

特别介绍了诸如苏丹红、三聚氰氨、孔雀石绿等目前国际上敏感的禁用物质的检验技术,以及国际上先进的多残留同时检测技术。

希望本书作为完整的教科书或参考工具书,对于学习、研究和从事粮油及其制品加工、检验检疫与管理的人员起到指导和借鉴作用。

<<粮油及其制品质量与检验>>

书籍目录

第一章 概论 第一节 粮食、油料的种类和分布 一、粮食种类与分布 二、油料的种类与分布
第二节 粮食、油料的加工与综合利用 一、粮食的加工与综合利用 二、油料的加工与综合利用
三、中国粮油生产的GMP与产品的QS标志 参考文献第二章 粮油及其制品的质量与卫生标准 第一节
粮油的质量与卫生标准 一、玉米 二、小麦 三、稻谷 四、大豆 五、高粱 六、荞麦 七、杂豆
八、花生 九、其他油子油料 第二节 粮油制品的质量与卫生标准 一、米类产品 二、面粉类产品
三、食用植物油 四、淀粉类产品 五、方便面 六、饼干、面包、糕点、蛋糕 七、膨化食品 八、
食用酒精第三章 粮油及其制品品质检验 第一节 粮油及其制品物理特性检验与评价 一、原粮物理
特性检验与评价 二、成品粮物理特性检验与评价 第二节 粮油及其制品化学特性检验与评价 一、
水分测定 二、灰分测定 三、蛋白质测定 四、粗脂肪测定 五、脂肪酸含量和酸值测定 六、粗纤
维素测定 七、淀粉测定 八、还原糖和非还原糖测定 九、酸度测定 十、谷物和谷物产品 -淀粉
酶测定 十一、过氧化氢酶活动度测定 十二、脂肪酶活动度测定 十三、尿素酶活性测定 十四、谷
物维生素B1和维生素B2测定 十五、直链淀粉测定 十六、谷物子粒色氨酸测定 十七、谷物不溶性
膳食纤维测定 十八、植物油脂碘值测定 十九、植物油脂含皂量和不皂化物测定 二十、植物油脂
磷脂测定 二十一、植物油脂过氧化值测定 二十二、植物油脂羰基价测定 二十三、植物油脂乙酰
值测定 二十四、淀粉与淀粉糖中二氧化硫测定 二十五、食用酒精乙醇、甲醇、杂醇油测定 二十
六、大米新陈度鉴别 参考文献第四章 有毒有害物质残留检验 第一节 农药残留检验 一、概述
二、样品前处理第五章 生物毒素检验第六章 添加剂检验第七章 微生物检验第八章 粮油
转基因成分检验第九章 粮油及其制品掺伪鉴别与检验第十章 粮油及其制品中仓库害虫的检测第十
十一章 出入境粮油及其制品风险预警与国外技术性贸易壁垒附录A 常用农药名称、限量对照表附录B
粮食、油料及植物油脂检验、扦样、分样法

<<粮油及其制品质量与检验>>

章节摘录

第一章 概论 我国有着悠久的粮食作物栽培历史。远在七八千年前，黄河、长江流域已经有了一定水平的原始农业，那时的粮食生产就已初具规模。近年来，随着我国国力的增强，粮食的种类有了一定的变化，产量有了明显的提高，更有了从吃饱到吃好的良好过渡。

改善和提高粮食及其制品质量，保障人类安全、卫生、健康成了当前人们最重要的话题。1949~1996年的47年间，中国的粮食产量由1949年的1.1亿吨提高到高峰时期1996年的5.0亿吨，增加了3.9亿吨，1996年以来，粮食产量一直保持平稳增长，年产约在4.5亿~5.0亿吨。我国政府自2006年1月1日起废止了《农业税条例》，更意味着中国农业翻开了崭新的一页。

第一节 粮食、油料的种类和分布 一、粮食种类与分布 粮食种类的划分，古今中外根据粮食产量、食用范围等的不同和时代的变迁，没有统一的划分方法，依据目前各品种的应用和产量，大体分五种：水稻、小麦、玉米、豆类、杂粮。

(一) 水稻 水稻属禾木科稻族稻属，分陆稻和水稻两大品系，是喜温好湿的短日照作物，是我国主要粮食作物，目前我国水稻年产量约2亿吨，占全国粮食播种面积的30%和总产量的40%。占世界总产量的一半，平均单产是世界水平的1.6倍。我国是一个人口众多的国家，是世界上种植水稻最古老的国家，稻作历史约有七千年，是世界栽培稻起源地之一。水稻在我国南北方均有种植，根据日照强度和时间的不同，南方每年可以种2~3季稻，而北方每年只种一季稻。长江以北属于北方水稻，产量占全国的20%。随着近年来耕地面积的逐渐减少，开发亩产量更高的水稻一直是我国的大问题，自从袁隆平研究出了杂交水稻，我国的粮食问题得到了进一步解决。

<<粮油及其制品质量与检验>>

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>