

## <<食品分析>>

### 图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787122035523

10位ISBN编号：7122035522

出版时间：2008-9

出版时间：金明琴 化学工业出版社 (2008-09出版)

作者：金明琴 编

页数：255

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>

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 前言

作为高等教育发展中的一个类型,近年来我国的高职高专教育蓬勃发展,“十五”期间是其跨越式发展阶段,高职高专教育的规模空前壮大,专业建设、改革和发展思路进一步明晰,教育研究和教学实践都取得了丰硕成果。

各级教育主管部门、高职高专院校以及各类出版社对高职高专教材建设给予了较大的支持和投入,出版了一些特色教材,但由于整个高职高专教育改革尚处于探索阶段,故而“十五”期间出版的一些教材难免存在一定程度的不足。

课程改革和教材建设的相对滞后也导致目前的人才培养效果与市场需求之间还存在着一定的偏差。

为适应高职高专教学的发展,在总结“十五”期间高职高专教学改革成果的基础上,组织编写一批突出高职高专教育特色,以培养适应行业需要的高级技能型人才为目标的高质量教材不仅十分必要,而且十分迫切。

教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)中提出将重点建设好3000种左右国家规划教材,号召教师与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材。

“十一五”期间,教育部将深化教学内容和课程体系改革、全面提高高等职业教育教学质量作为工作重点,从培养目标、专业改革与建设、人才培养模式、实训基地建设、教学团队建设、教学质量保障体系、领导管理规范化等多方面对高等职业教育提出新的要求。

这对于教材建设既是机遇,又是挑战,每一个与高职高专教育相关的部门和个人都有责任、有义务为高职高专教材建设作出贡献。

## <<食品分析>>

### 内容概要

本教材将食品的感官检验、理化分析这两部分内容有机地融合互补，符合食品类专业向大食品方向发展的新趋势。

教材内容紧随近几年食品安全的发展趋势，突出对国内外分析技术的选择与利用，重点介绍食品分析的基本知识、食品的感官检验、食品的物理检测、食品中营养成分的测定、食品添加剂的测定、食品中有毒有害物质的测定等内容。

编写中突出能力本位，强化实用性；从职业岗位现实需要出发，以常规技术为基础，关键技术为重点，并增加快速检测技术的比重；尽可能反映食品分析与检验的新技术成果，突出国家标准、行业标准，并以本领域先进技术为导向，以满足食品分析与检验岗位发展需要。

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品分析概述一、食品分析的概念、作用和任务二、食品分析的内容三、食品分析的方法四、食品分析的发展阅读材料 中国绿色食品标准体系本章小结思考题第二章 食品分析的基本知识第一节 样品的采集一、正确采样的意义二、样品的分类三、采样的一般方法四、采样实例第二节 样品的制备与预处理一、样品的制备二、样品的预处理第三节 样品的保存一、样品在保存过程中的变化二、样品保存过程中注意事项第四节 分析结果的数据处理一、分析结果的表示方法二、有效数字及其处理三、误差的来源及表示四、提高分析结果精确度的方法五、检测报告书阅读材料 检测苹果中氧乐果农药残留时样品的采集本章小结思考题第三章 食品的感官检验第一节概述一、感官检验的意义与特点二、感官检验的类型三、食品感官检验的基本要求第二节 食品感官检验的生理基础一、感觉概述二、食品感官检验中的主要感觉第三节 食品感官检验常用的方法一、差别检验法二、标度和类别检验方法三、分析或描述性检验第四节 感官检验的应用一、感官检验在新食品开发中的应用二、主要食品原料的感官检验阅读材料 电子舌在食品味觉识别中的应用本章小结思考题第四章 食品的物理检测第一节 相对密度法一、液态食品的浓度与相对密度的关系二、液体食品相对密度的测定方法三、应用实例第二节 折光法一、溶液浓度与折射率的关系二、几种常用折光仪的使用三、应用实例第三节 旋光度法一、概述二、比旋光度和变旋光作用三、旋光仪四、应用实例第四节 黏度检验法一、旋转黏度检测法二、运动黏度检测法三、应用实例第五节 水的色度、浊度的检测一、色度的测定二、浊度的检测第六节 气体压力检测法一、真空度的检测二、碳酸饮料中CO<sub>2</sub>的检测三、啤酒泡沫特性的检测第七节 食品的比体积及膨胀率的检测一、食品比体积的检测二、冰淇淋膨胀率的检测阅读材料 易挥发性液体食品密度的检测——韦氏天平法本章小结思考题第五章 食品中营养成分的测定第六章 食品添加剂的测定第七章 食品中有毒有害物质的测定附录参考文献

## &lt;&lt;食品分析&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 食品分析概述一、食品分析的概念、作用和任务食品分析是研究和评定食品品质及其变化的一门专业性很强的学科，是运用物理、化学、生物化学等学科的基本理论及各种科学技术，对各类食品组成成分的检测原理、方法和技术进行研究的一门应用性科学，它是食品科学的一个重要分支，具有很强的技术性和实践性。

食品分析是食品工业生产和食品科学研究的“眼睛”和“参谋”，是不可缺少的检测手段。

在保证食品的营养与卫生，防止食物中毒及食源性疾病，确保食品的品质及食用安全，研究食品化学性污染的来源、途径，以及控制污染等方面都有着十分重要的意义。

食品是人类最基本的生活物质，是维持人类生命和身体健康不可缺少的能量源和营养源。

因此，食品品质的好坏，直接关系到人们的身体健康。

随着我国食品工业和食品科学技术的发展，以及对外贸易的需要，食品分析工作已经提高到了一个极其重要的地位。

特别是为了保证食品的品质，执行国家的食品法规和管理办法，搞好食品卫生监督，开展食品科学技术研究，寻找食品污染的根源，人们更需要对食品进行各种有效营养物质及对人体有害、有毒物质的分析与检验。

随着预防医学和卫生检验学的不断发展，食品分析在确保食品安全和保护人民健康中将发挥更加重要的作用。

食品分析的任务是根据制定的技术标准，运用现代科学技术和检测分析手段，对食品工业生产的原料、辅助材料、半成品、包装材料及成品进行监测和检验，从而对产品的品质、营养、安全与卫生等各方面做出评定；对生产工艺过程及有关的工艺参数进行监控，以掌握生产情况，保证产品质量；为工厂成本核算、生产计划制定提供基本数据；为新资源、新产品的开发，为新工艺、新技术的研究及应用提供可靠的依据。

<<食品分析>>

编辑推荐

<<食品分析>>

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>