

<<粮油质量检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油质量检验>>

13位ISBN编号：9787122112644

10位ISBN编号：7122112640

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：国娜 主编

页数：248

字数：406000

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>

<<粮油质量检验>>

内容概要

本书在国家标准与现代仪器分析技术相结合的基础上,由浅入深,突出行业特点,主要介绍了粮油标准化与质量管理,粮油感官分析及检验结果计算,粮油籽粒结构与化学成分,粮油样品的扦样、分样与感官鉴定,原粮、油料物理检验,成品粮的物理检验,粮油水分及灰分的测定,植物油脂物理检验,植物油脂化学检验,粮食的化学检验等粮油质量检验方法。

对提高粮油质量检验人员的理论水平和操作技能,以及粮油资源的合理开发利用有所帮助。

本书可作为大专院校粮油工程、粮油储藏与检验、粮油食品营养与检验技术等专业的教材,也可作为行业培训教材,同时也可供粮油食品检验的专业技术人员阅读使用。

<<粮油质量检验>>

书籍目录

绪论

第一章 粮油标准化与质量管理

第一节 标准及标准化基础知识

第二节 粮食质量管理的相关知识

第二章 粮油感官分析及检验结果计算

第一节 感官分析

第二节 原始记录规范

第三节 有效数字及运算规则

第三章 粮油籽粒结构与化学成分

第一节 粮油籽粒结构

第二节 粮食的主要化学成分

第四章 粮油样品的扦样、分样与感官鉴定

第一节 粮油样品的意义和分类

第二节 粮食、油料扦样用具及扦样方法

第三节 油脂扦样用具及扦样方法

第四节 油料、饼粕扦样方法

第五节 饲料抽样方法

第六节 样品的分样与保管

第七节 粮油感官鉴定

第五章 原粮、油料物理检验

第一节 色泽、气味、口味的鉴定

第二节 类型及互混检验

第三节 粮油杂质、不完善粒检验

第四节 容重的测定

第五节 稻谷的质量检验

第六节 小麦的质量检验

第七节 玉米的质量检验

第八节 大豆的质量检验

第九节 带壳油料（花生果、花生仁）的质量检验

第十节 油菜籽的质量检验

第六章 成品粮的物理检验

第一节 大米加工精度的检验

第二节 米类杂质及不完善粒的检验

第三节 碎米的检验

第四节 大米胶稠度的测定

第五节 小麦粉加工精度的检验

第六节 粉类粗细度的测定

第七节 粉类含砂量的测定

第八节 磁性金属物的测定

第九节 小麦粉面筋的测定

第十节 小麦粉吸水量与流变学特性的测定

第七章 粮油水分及灰分的测定

第一节 粮油水分的测定

第二节 粮油灰分的测定

第八章 植物油脂物理检验

<<粮油质量检验>>

第一节 植物油脂透明度、气味、滋味的测定

第二节 植物油脂色泽的测定

第三节 植物油脂相对密度的测定

第四节 植物油脂折射率的测定

第五节 植物油脂加热试验

第六节 植物油脂冷冻试验

第七节 植物油脂烟点的测定

第八节 植物油脂熔点的测定

第九章 植物油脂化学检验

第一节 植物油脂水分及挥发物的测定

第二节 植物油脂不溶性杂质的测定

第三节 植物油料含油量的测定

第四节 油脂酸值和酸度的测定

第五节 油脂过氧化值的测定

第六节 植物油脂碘值的测定

第七节 植物油脂皂化值的测定

第八节 动植物油脂含皂量的测定

第九节 油脂不皂化物的测定

第十节 浸出油中残留溶剂的测定

第十章 粮食的化学检验

第一节 还原糖、非还原糖含量的测定

第二节 淀粉含量的测定

第三节 大米直链淀粉含量的测定

第四节 粮食黏度的测定

第五节 粗脂肪含量的测定

第六节 粗蛋白含量的测定

第七节 粮食脂肪酸值的测定

第八节 粮食酸度的测定

参考文献

<<粮油质量检验>>

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>