

图书基本信息

书名：<<食品科学与工程专业实验实习指导用书>>

13位ISBN编号：9787303132256

10位ISBN编号：7303132252

出版时间：2011-9

出版时间：北京师范大学出版社

作者：张爱民，周天华 主编

页数：392

字数：580000

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>

内容概要

《食品科学与工程专业实验实习指导用书》作者张爱民、周天华在从事高等院校食品科学与工程实验实习的教学与科研工作的基础上，经多年探索与实践，逐步形成了本教材的编写体系。

本书在详细介绍食品微生物学与食品理化检验方面的基础实验和综合提高型实验的基础上，系统地介绍了食品的贮藏加工工艺与设备方面的实验及实习实训内容，有利于学生熟悉和掌握食品科学与工程相关课程的理论原理与实验方法，并在运用所学知识解决实际问题的过程中，提升实验操作技能及独立分析问题、解决问题的能力。

《食品科学与工程专业实验实习指导用书》可作为高等院校食品科学与工程、食品质量与安全、生物工程及其他相关专业本专科学生的实验实习教材，也可供相关专业的研究生及专业技术人员参考。

书籍目录

第1篇 食品微生物与检验实验

第1章 食品微生物学实验

食品微生物学实验室管理制度

实验1 显微镜使用与细菌显微特征观察

实验2 培养基的制备与灭菌

实验3 微生物的接种技术

实验4 微生物的分离与纯化技术

实验5 细菌的简单染色和革兰氏染色

实验6 细菌和酵母菌菌体大小的测定

实验7 微生物细胞的显微直接计数

实验8 几种常见微生物菌落形态的观察

实验9 微生物菌种的保存

实验10 细菌的生理生化反应试验

实验11 空气卫生状况的检查

实验12 食品车间设施卫生状况的检查

实验13 食品接触人员卫生状况的检查

第2章 食品微生物学检验实验

食品微生物学检验总则

实验14 食品中菌落总数的测定

实验15 食品中大肠菌群的检验

实验16 食品中金黄色葡萄球菌的检验

实验17 食品中霉菌和酵母菌的检验

实验18 食品中乳酸菌的检验

实验19 食品中单增李斯特菌的检验

实验20 食品中阪崎肠杆菌的检验

第2篇 食品化学与分析实验

第3章 食品化学实验

实验21 食品中水分活度的测定

实验22 淀粉类食品中 一化度的测定

实验23 高效液相色谱法测定香菇多糖的含量

实验24 食品中羰胺反应速度的影响因素

实验25 油脂过氧化值与酸价的测定

实验26 果蔬组织中多酚氧化酶与淀粉酶活性的测定

实验27 食品中酶促反应的影响因素

实验28 酱油中 一氨基氮含量的测定

实验29 食品中花青素稳定性的影响因素

实验30 辣椒中红色素的分离与含量测定

第4章 食品分析实验

实验31 食品中钙含量的测定

实验32 牛乳酸度的测定

实验33 食品中粗脂肪含量的测定

实验34 食品中还原糖含量的测定

实验35 旋光法测定食品中淀粉、蔗糖、味精的含量

实验36 食品中粗纤维含量的测定

实验37 食品中蛋白质含量的测定

- 实验38 果蔬中抗坏血酸含量的测定
- 实验39 啤酒中双乙酰含量的测定
- 实验40 食品中合成色素含量的测定
- 实验41 原子吸收光谱法测定食品中铅、镉、铬的含量
- 实验42 分光光度法测定大蒜中微量硒的含量
- 实验43 花生中黄曲霉毒素含量的测定
- 第3篇 食品工艺与设备实验
- 第5章 果蔬贮运学实验
- 实验44 果蔬一般物理性状的测定
- 实验45 果蔬组织含水量和比热的测定
- 实验46 果蔬冰点温度的测定
- 实验47 果蔬细胞膜电解液渗漏率的测定
- 实验48 果蔬呼吸强度的测定
- 实验49 果蔬贮运环境中O₂和CO₂含量的测定
- 实验50 果蔬贮藏期间缺氧呼吸中间代谢产物的测定
- 实验51 气相色谱法测定果蔬组织中内源乙烯的含量
- 实验52 果蔬组织中ACC含量的测定
- 实验53 果蔬采后病害的识别与防治
- 实验54 乙烯脱除剂的制作及其保鲜效果实验
- 实验55 果蔬成熟度的判断与采收
- 实验56 果蔬采后商品化处理——催熟与脱涩
- 实验57 果蔬的冷藏与气调贮藏
- 第6章 果蔬加工工艺学实验
- 实验58 果蔬加工中叶绿素的变化与护绿实验
- 实验59 果蔬加工中酶活性的检测与酶促褐变的抑制
- 实验60 鲜切马铃薯的褐变控制与保鲜剂的筛选
- 实验61 果蔬加工品中二氧化硫含量韵测定
- 实验62 果蔬罐头的制作
- 实验63 果蔬糖制品的加工
- 实验64 蔬菜腌制品的加工
- 实验65 红葡萄酒的酿造与工艺控制
- 实验66 柑橘皮中果胶的提取与果冻的制作
- 实验67 果蔬加工品的感官评定
- 第7章 畜产品工艺学实验
- 实验68 肉新鲜度的检测
- 实验69 肉质的评定
- 实验70 猪肉灌肠的加工
- 实验71 广式腊肉的加工
- 实验72 牛肉干的加工
- 实验73 乳与乳制品的感官评定
- 实验74 掺假掺杂乳的检验
- 实验75 乳及乳制品中脂肪含量的测定
- 实验76 凝固型酸乳的制作
- 实验77 全脂加糖乳粉的生产
- 实验78 乳粉质量的感官评定
- 实验79 HPLC测定液态乳中三聚氰胺的含量
- 实验80 鲜蛋的检验

- 实验81 蛋的物理性质的检验
- 实验82 松花蛋的加工
- 实验83 咸蛋的加工
- 第8章 粮油食品工艺学实验
- 实验84 小麦粉湿面筋含量及性质的测定
- 实验85 面包的制作
- 实验86 饼干的制作
- 实验87 桃酥的制作
- 实验88 广式月饼的制作
- 实验89 即食玉米片的制作
- 实验90 内酯豆腐的制作
- 第9章 水产品工艺学实验
- 实验91 水产品鲜度的感官鉴定
- 实验92 鱼肉松的加工
- 实验93 鱼肉脯的加工
- 实验94 鱼香肠的加工
- 实验95 鱼罐头的加工
- 实验96 琼脂的制备
- 第10章 软饮料工艺学实验
- 实验97 橙汁饮料的加工
- 实验98 碳酸饮料的加工
- 实验99 绿茶饮料的加工
- 实验100 花生乳饮料的加工
- 实验101 运动饮料的加工
- 第11章 发酵食品工艺学实验
- 实验102 土壤中发酵菌种的筛选
- 实验103 工业发酵用菌株的初筛与复筛
- 实验104 紫外线法诱变选育优良发酵菌株
- 实验105 发酵用菌种的扩大培养
- 实验106 比浊法测定发酵菌种的生长曲线
- 实验107 发酵过程中菌种对糖的利用实验
- 实验108 发酵过程中杂菌污染的检测和判断
- 实验109 酵母菌摇床发酵培养条件的确定
- 实验110 发酵液黏度的测定
- 实验111 酵母细胞的破碎及破碎率的测定
- 实验112 协定糖化法制备麦芽汁
- 实验113 啤酒的酿造
- 实验114 啤酒风味保鲜期的测定
- 实验115 糖化酶的液体发酵与酶活性的测定
- 实验116 酱油的固态发酵
- 第12章 食品机械与设备实验
- 实验117 农产品清理分级设备的结构与使用
- 实验118 螺旋压榨设备的结构与使用
- 实验119 锤片式粉碎机的结构与使用
- 实验120 均质设备的结构与使用
- 实验121 离心泵的结构与使用
- 实验122 板框过滤机的结构与使用

实验123 喷雾干燥机的结构与使用

实验124 真空冷冻干燥机的结构与使用

实验125 制冷压缩机的结构与使用

实验126 真空包装机的结构与使用

实验127 生物反应器的安装与拆卸

实验128 反应器培养液的灭菌与接种培养

实验129 体积溶氧传递系数的测定

实验130 离子交换树脂法提取发酵液中的谷氨酸

第4篇 食品科学与工程专业实习与实践

第13章 食品科学与工程专业认识实习指导

第14章 《食品工厂设计与环境保护》课程设计指导

第15章 食品生产工艺实践指导

第16章 食品生产工艺设计指导

第17章 食品科学与工程专业毕业设计(论文)指导

附录

I 常用培养基的配方与配制方法

常用染色液和试剂的配制

相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表

主要参考文献

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>