第一图书网, tushu007.com

<<食品理化与微生物检测实验>>

图书基本信息

书名：<<食品理化与微生物检测实验>>

13位ISBN编号：9787501940653

10位ISBN编号：7501940657

出版时间：2004-1

出版时间：张英 中国轻工业出版社 (2004-01出版)

作者：张英 编

页数：323

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

《高等职业教育教材：食品理化与微生物检测实验》教材是根据教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神编写而成。
其主要内容包括食品检验基础知识、常用标准溶液的配制和标定、食品感官检验与物理检验、食品中营养成分的分析、食品中有毒有害物质和限制使用添加剂的分析检验、食品微生物学检验和综合训练等。

书籍目录

第一章 食品理化检验基础知识第一节 食品理化检验总则一、试剂二、仪器三、溶液浓度的基本表示方法四、分析方法的一般要求五、分析结果的表述第二节 食品样品的采集与制备一、采集食品样品的一般规则二、采样工具三、采样方法四、样品制备五、采样注意事项第三节 食品样品的预处理一、有机物破坏法二、溶剂提取法三、蒸馏法四、色谱分离法五、化学分离法六、浓缩法第二章 标准溶液的配制及其浓度标定实验一盐酸标准溶液的配制及其浓度标定实验二硫酸标准溶液的配制及其浓度标定实验三　氢氧化钠和氢氧化钾标准溶液的配制及其浓度标定'实验四　高锰酸钾标准溶液的配制及其浓度标定'实验五草酸标准溶液的配制及其浓度标定实验六硝酸银标准溶液的配制及其浓度标定实验七碘标准溶液的配制及其浓度标定实验八硫代硫酸钠标准溶液的配制及其浓度标定实验九　乙二胺四乙酸二钠盐标准溶液的配制及其浓度标定第三章 食品感官检验及物理检验'实验一各类罐头食品的感官检验实验二啤酒原麦汁浓度的测定实验三阿贝折光仪测定软饮料中可溶性固形物含量实验四　旋光计法测定面粉中淀粉含量实验五碳酸饮料中二氧化碳含量的测定实验六食品密度的测定第四章 食品中营养成分的分析实验一直接干燥法测定食品中水分含量实验二蒸馏法测定食品中水分含量I实验三灼烧质量法测定食品中总灰分I实验四食品总酸度的测定实验五食品有效酸度的测定实验六索氏提取法测定食品中脂肪含量实验七　酸水解法测定食品中脂肪含量实验八碱性乙醚提取法测定牛乳中脂肪含量实验九凯氏定氮法测定食品中蛋白质含量实验十　甲醛法测定调味品中氨基酸态氮含量实验十一　直接滴定法测定食品中还原糖含量实验十二高锰酸钾法测定食品中总糖含量实验十三快速比色法测定食品中淀粉含量……第五章 食品中有毒有害物质和限制使用添加剂的分析检验第六章 食品微生物学检验基础知识第七章 食品微生物学检验第八章 综合训练

编辑推荐

《高等职业教育教材·食品理化与微生物检测实验》由中国轻工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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