

<<食品质量与安全实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全实验技术>>

13位ISBN编号：9787501943876

10位ISBN编号：7501943877

出版时间：2004-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：汪东风

页数：274

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>

<<食品质量与安全实验技术>>

内容概要

本教材在内容上除介绍适合一般设备条件下的食品质量与安全专业实验外，还努力注意介绍一些需要一定的仪器设备的新的食品质量与安全科学研究技术及最新的食品安全方面的分析技术和要求。因此，《高等学校专业教材·食品质量与安全实验技术：食品质量与安全专业用》除作为食品质量与安全、食品科学、园艺等专业本科生及高职生的实验教材外，也可作为这些专业的研究生及专业技术人员的参考书。

本教材共分6章。

第一章主要介绍实验技术基础知识，这一部分是从事食品质量与安全分析工作者必备的实验技能。

第二章为营养成分综合测定技术，主要介绍食品中一些营养成分的测定技术。

第三章主要介绍食品添加剂的常规测定方法。

第四章为食品中有毒、有害成分测定。

第五章为食品安全的生物检测技术，本章是食品质量与安全检测技术研究的热点，进展较快，要有较好的分子生物学基础知识，为此本教材除介绍了一些实验分析技术外，还对其相关的分子生物学基础知识做了简要介绍。

第六章是研究性实验设计及实施，本章是适应当前形势及培养学生创新能力的需要而设立，主要介绍自主设计申报研究性实验的方法及研究性报告的撰写要求，以引导学生的开发创新技能，作为本门课程学习的考察成绩。

<<食品质量与安全实验技术>>

书籍目录

第一章 实验技术基础第一节 样品的采集与保存第二节 样品的制备和前处理技术第三节 试验方法原理及方法选择第四节 试验误差及消除方法第五节 试验的数据的整理和处理参考文献第二章 食品成分综合测定技术第一节 食品中营养成分构成第二节 食品中营养成分综合分析第三节 不同年龄段正常所需营养及热量测算参考文献第三章 食品添加剂含量的测定第一节 食品防腐剂含量的测定第二节 食品抗氧化剂含量的测定第三节 食品中着色剂含量的测定第四节 食品发色剂含量的测定第五节 食品中漂白剂含量的测定第六节 食品中甜味剂含量的测定第七节 食品中香料与香精含量的测定第八节 其他食品添加剂含量的测定参考文献第四章 食品中有害成分测定第一节 概述第二节 食品中内源性毒素的测定第三节 食品中有毒微生物的污染物的综合测定第四节 食品加工及贮藏过程中产生的有毒、有害物质的测定第五节 食品中重金属含量的综合测定第六节 植物源食品中农药残留量的综合测定参考文献第五章 食品安全现代生物检测技术第一节 免疫学检测技术第二节 PCR检测技术第三节 转基因食品的检测技术参考文献第六章 研究性实验及实施第一节 设立研究性实验的意义及要求第二节 研究性实验的实施步骤第三节 研究性实验的立项申请书格式及要求

<<食品质量与安全实验技术>>

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>