

<<食品科学实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品科学实验技术>>

13位ISBN编号：9787501951994

10位ISBN编号：7501951993

出版时间：2006-1

出版时间：轻工业出版社

作者：汪东风 编

页数：159

字数：242000

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>

<<食品科学实验技术>>

内容概要

本书在内容上除介绍适合一般设备条件下的食品科学专业实验外，还努力注意介绍一些需要一定的仪器设备的新的食品科学研究技术及最新的食品分析技术和要求。

因此，本书除供食品、水产、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。

本书共分五章。

第一章主要介绍实验技术基础知识，这一部分介绍从事食品分析工作者必备的实验技能和实验数据处理及文字总结能力。

第二章为食品化学实验技术，这部分除介绍一些常见的食品中色、香、味、成分测定及理化性质分析外，还介绍了天然有效成分的提取纯化及一些实验新技术。

第三章为食品工艺学实验技术，这部分除介绍一些常规的食品加工工艺实验外，还介绍了新的食品工艺及食品加工方法中某些关键技术与食品质量的关系。

第四章为食品生物技术实验，这部分主要介绍一些常见的生物技术在食品中应用、相关的生物技术应用技能及常见的微生物毒素的测定技术等。

本书的最后一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要求，并将实验安全知识及常用溶液配制作了介绍。

每一章实验教学结束前均应由学生按此章要求自主设计申报研究性实验，以引导学生的开发创新技能和作为本部分的学习考察成绩。

本书除同一般的实验指导书二样，介绍了每个实验的原理及操作步骤外，还将注意事项、思考题及参考文献列在其后，力图满足初学者或自学者的需要，也为想进一步思考该实验的学生提供了参考，从而有利于学生创新能力的培养。

<<食品科学实验技术>>

书籍目录

第一章 食品科学实验技术基础知识 一、样品的采集与保存 二、样品前处理 三、测试方法的选择 四、实验误差与消除方法 五、数据处理 六、实验数据整理

第二章 食品化学实验技术 实验一 植物类食品中粗纤维的测定 实验二 蒽酮比色法测定糖含量 实验三 植物组织中总糖和还原糖含量的测定 实验四 糖的测定——3, 5-二硝基水杨酸比色定糖法 实验五 食品中粗脂肪的测定——索氏提取法 实验六 脂肪酸的测定——气相色谱法 实验七 蛋白质定量分析——微量凯氏定氮法 实验八 不同来源蛋白质的溶解性能测定 实验九 柑橘皮天然果胶的制备 实验十 叶绿素含量的分光光度法测定 实验十一 维生素C在热加工中的变化 实验十二 β -胡萝卜素的测定——高效液相色谱法 实验十三 食品非酶褐变程度测定 实验十四 水产品水解动物蛋白(水产HAP)的制备及风味比较 实验十五 食品风味成分——游离氨基酸的测定 实验十六 食品风味成分——多酚类总量的测定 实验十七 多酚类氧化产物的快速测定 实验十八 食品中香气分析技术 实验十九 水产品中组胺的测定 实验二十 食品中添加剂苯甲酸的测定

第三章 食品工艺学实验 实验一 加热条件对于鱼糜制品凝胶特性的影响 实验二 海带食品脱腥工艺的比较 实验三 肉制品加工中栅栏技术的应用 实验四 不同加工用途的面粉中面筋含量及性能的比较 实验五 苹果汁的澄清试验 实验六 酵母发酵力的测定方法(HAYCLUCB测定方法) 实验七 橙汁饮料的风味调配 实验八 含乳饮料的稳定性实验 实验九 肉制品加工中提高保水率和嫩度实验 实验十 绿叶蔬菜真空冷冻干燥实验 实验十一 切割芋头的货架期实验 实验十二 酥性饼干的配方组成对其品质的影响实验 实验十三 蛋糕的制作实验 实验十四 面包的制作实验 实验十五 蘑菇罐头的护色和杀菌实验 实验十六 香蕉呼吸强度的测定 实验十七 果蔬乙烯的收集和实验 实验十八 果蔬汁液冰点的测定方法

第四章 食品生物技术实验 实验一 固定化枯草杆菌生产 α -淀粉酶及酶活力测定 实验二 酵母细胞的固定化技术 实验三 溶菌酶对酵母型真菌抗菌作用 实验四 植物抗菌物质提取及抑菌活性测定 实验五 单细胞蛋白的提取与测定 实验六 植物细胞和愈伤组织的培养与分化 实验七 紫外线诱变筛选营养缺陷型突变株 实验八 细菌原生质体融合 实验九 DNA的酶切和琼脂糖电泳 实验十 应用PCR技术检测食品中的病原体 实验十一 乳酸发酵与乳酸菌饮料 实验十二 酒精发酵及糯米甜酒的酿制 实验十三 黑曲霉产柚苷酶试验 实验十四 球孢白僵菌毒素的分离、纯化及生物测定 实验十五 黄曲霉毒素的分析测定 实验十六 赭曲霉毒素的分析测定 实验十七 玉米赤霉烯酮毒素的分析和测定 实验十八 T-2毒素的分析及测定

第五章 研究性实验——创新实习 一、概述 二、研究性实验的实施步骤附录 一、实验室安全规则 二、试剂的规格及贮存 三、实验用培养基的配制 四、常用的缓冲溶液配制 五、面包品质鉴定标准

<<食品科学实验技术>>

编辑推荐

《高等学校专业教材：食品科学实验技术》内容在除介绍适合一般设备条件下的食品科学专业实验外，还努力注意介绍一些需要一定的仪器设备的新的食品科学研究技术及最新的食品分析技术和要求。

因此，《高等学校专业教材：食品科学实验技术》除供食品、水产、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。

<<食品科学实验技术>>

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>