# <<食品添加剂分析方法>>

#### 图书基本信息

书名:<<食品添加剂分析方法>>

13位ISBN编号: 9787501957354

10位ISBN编号:7501957355

出版时间:2007-2

出版时间:中国轻工业出版社

作者:伍德

页数:169

字数:265000

译者:王夏刚

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

### <<食品添加剂分析方法>>

#### 内容概要

为了使国内相关专业人员了解国际上食品添加剂检测的动态,中国轻工业出版社将此书介绍给国内的食品技术人员。

全书共分二十六章, 所分析的食品添加剂种类涵盖了我国主要使用的食品添加剂。

所介绍的分析技术包括样品前处理技术、样品制备的基本要求、萃取技术等;分析技术中包括传统的化学分析和现代的分析手段,如气相色谱、高效液相色谱、气相色谱一质谱联用、液相色谱一质谱联用、离子色谱、毛细管电泳、极谱分析等;每一项分析技术后都有协作试验的统计结果和分析技术的特性,其分析内容完整系统。

本书可供食品生产质量控制、食品质量检验、检疫、安全卫生监督人员使用,也可作为与食品行业相关的科研院所工作者、大专院校师生等参考用书。

## <<食品添加剂分析方法>>

#### 作者简介

作者:(英)伍德等译者:王夏刚

### <<食品添加剂分析方法>>

#### 书籍目录

1 E110: 日落黄 1.1 简介 1.2 分析方法 1.3 建议 1.4 附录 1.5 参考文献2 E122: 偶氮玉红(酸性红) 2.1 简 介 2.2 分析方法 2.3 建议 2.4 附录 2.5 参考文献3 E141:叶绿素和叶绿(素)酸铜络合物 3.1 简介 3.2 分析 方法 3.3 建议 3.4 参考文献4 E150c: 焦糖 4.1 简介 4.2 分析方法 4.3 建议 4.4 参考文献5 E160b: 胭脂 树橙 5.1 简介 5.2 分析方法 5.3 建议 5.4 参考文献6 E200—3:山梨酸及其盐类 6.1 简介 6.2 分析方法 6.3 建议 6.4 附录 6.5 参考文献7 E210—13.苯甲酸 7.1 简介 7.2 分析方法 7.3 建议 7.4 附录 7.5 参考文献8 E220—8:亚硫酸盐 8.1 简介 8.2 分析方法 8.3 建议 8.4 附录 8.5 参考文献9 E249—50:亚硝酸盐 9.1 简 介 9.2 分析方法 9.3 建议 9.4 附录1:方法介绍(肉类-DDENVI2014) 9.5 附录2:方法介绍(牛奶和奶制 品-BSENISO14673) 9.6 参考文献10 E297:延胡索酸及其盐类 10.1 简介 10.2 分析方法 10.3 建议 10.4 附 录 10.5 参考文献11 E310—12:没食子酸酯 11.1 简介 11.2 分析方法 11.3 建议 11.4 附录 11.5 参考文献12 E320: 叔丁基羟基茴香醚(BHA) 12.1 简介 12.2 分析方法 12.3 建议 12.4 附录 12.5 参考文献13 E334—7 , E354:L-酒石酸及其盐类 13.1 简介 13.2 分析方法 13.3 建议 13.4 附录 13.5 参考文献14 E355-7, E359 :己二酸及其盐类 14.1 简介 14.2 分析方法 14.3 建议 14.4 附录1:分析方法介绍(橙汁的GC-FID分析方 法) 14.5 附录2:分析方法介绍(淀粉的分析) 14.6 参考文献15 E405, E477:丙二醇(1,2一丙二醇,PG) 15.1 简介 15.2 分析方法 15.3 建议 15.4 参考文献16 E416: 刺梧桐胶 16.1 简介 16.2 分析方法 16.3 建议 16.4 参考文献17 E432—6:聚山梨酸酯 17.1 简介 17.2 分析方法 17.3 建议 17.4 参考文献18 E442:磷脂 酸铵盐(YN) 18.1 简介 18.2 分析方法 18.3 建议 18.4 参考文献19 E444: 乙酸异丁酸蔗糖酯 19.1 简介 19.2 分析方法 19.3 建议 19.4 附录 19.5 参考文献20 E472e:单/双乙酰酒石酸单/双脂肪酸甘油酯 20.1 简介 20.2 分析方法 20.3 建议 20.4 参考文献21 E476:交酯化蓖麻酸聚甘油酯 21.1 简介 21.2 分析方法 21.3 建议 21.4 参考文献22 E481-2:硬脂酰乳酸盐 22.1 简介 22.2 分析方法 22.3 建议 22.4 参考文献23 E483: 硬脂酰酒石酸酯 23.1 简介 23.2 分析方法 23.3 建议24 E491-2, E493-4, E495: 山梨醇酯 24.1 简 介 24.2 分析方法 24.3 建议 24.4 参考文献25 E520-3, E541, E554-9, E573: 铝 25.1 简介 25.2 分析方法 25.3 建议 25.4 参考文献26 E954: 糖精钠 26.1 简介 26.2 分析方法 26.3 建议 26.4 附录 26.5 参考文献

## <<食品添加剂分析方法>>

#### 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