

<<食糖制造工>>

图书基本信息

书名：<<食糖制造工>>

13位ISBN编号：9787501964802

10位ISBN编号：7501964807

出版时间：2009-1

出版时间：中国糖业协会组织、广西工业职业技术学院协作 中国轻工业出版社 (2009-01出版)

作者：中国糖业协会组织，广西工业职业技术学院协作 编

页数：200

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>

<<食糖制造工>>

前言

为贯彻“全国职业教育工作会议”和“全国再就业会议”精神，落实国家人才发展战略目标，全面推进技能振兴计划和高技能人才培训工程，加快培训一大批高素质的技能型人才，我们精心策划了这套与中华人民共和国人力资源和社会保障部最新颁布的食糖制造工《国家职业标准》配套的“国家职业资格培训教材”。

进入21世纪，随着制糖企业的改制、转型、资产重组的完成，食糖制造业得到了迅速的发展与壮大，每年的产糖量都在1000万吨以上，生产的技术水平要求越来越高，然而人才短缺和技术工人的技能有待进一步提高的问题已经严重阻碍了生产力的发展，制糖企业迫切需要培养和培训一批既有专业知识，又有操作技能的从业人员。

据统计，我国技术工人中高级以上技工只占3.5%，与发达国家40%的比例相去甚远。

为此，国务院先后召开了“全国职业教育工作会议”和“全国再就业会议”，强调各地、各企业、各职业院校等要大力开展职业技术培训，以培训促就业，全面提高技术工人的素质。

教材是人们终身教育和职业生涯的重要学习工具，顾名思义，作为职业培训的重要基础，职业培训教材当之无愧！

编写出版优秀的职业培训教材，就等于为技能培训提供了一把开启就业之门的金钥匙，搭建了一座高技能人才培养的阶梯。

2000年以来，我国相继颁布了《中华人民共和国职业分类大典》和新的《国家职业标准》，其中对我国食糖制造业的职业技术工人的工种、等级、职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平等根据实际需要进行了重新界定。

食糖制造工共分为甘蔗提汁、甜菜提汁、澄清、加热蒸发、结晶、分蜜与干燥、分析7个职业功能，国家职业资格分为5个等级：初级（5级）、中级（4级）、高级（3级）、技师（2级）、高级技师（1级）。

为与新的食糖制造工《国家职业标准》配套，更好地满足当前各级职业培训和技术工人考级取证的需要，我们精心策划编写了这套食糖制造工国家职业资格培训教材。

<<食糖制造工>>

内容概要

《食糖制造工分析(初级、中级、高级)》是依据食糖制造工《国家职业标准》(分析)的知识要求和技能要求编写的,为食糖制造工(分析)初级、中级、高级职业培训教材。

《食糖制造工分析(初级、中级、高级)》共分17个章节,具体内容包括化验室基本知识、样品的采集及处理、干固物的测定、水分测定、一次旋光法、特殊分析等。

<<食糖制造工>>

书籍目录

第一部分 初级工第一章 化实验室基本知识第一节 化实验室安全基本知识一、化实验室的安全知识二、化实验室意外事故的处理三、化实验室的防火与灭火常识第二节 玻璃器皿的使用一、玻璃器皿的种类规格及洗涤方法二、玻璃器皿的准备和使用第三节 分析数据的记录一、有效数字的运算规则二、分析的准确度和精密度三、分析过程的误差第二章 样品的采集及处理第一节 采样目的与截样周期一、采样的目的二、截样周期第二节 采样方法一、基本的采样方法二、各工序样品采集的方法第三节 样品预处理一、物料的预处理二、样品的稀释三、样品的防腐与澄清四、样品的除铅、除钙第三章 干固物的测定第一节 密度法测定干固物一、密度法测定干固物原理二、锤度计的结构及刻度方法三、锤度计的使用四、影响锤度测定的因素五、混合汁锤度测定六、糖浆、糖膏锤度测定七、温度计的使用第二节 折光法测定干固物一、折光法测定干固物原理二、常用折光锤度计类型与结构三、折光锤度计的使用第三节 波美计的使用第四章 日常分析第一节 甘蔗纤维分测定一、天平使用的初步知识二、直接法测定甘蔗纤维分三、间接法测定甘蔗纤维分第二节 甘蔗夹杂物测定一、采样方法二、测定步骤三、计算第二部分 中级工第五章 水分测定第一节 分析天平的使用一、分析天平的种类二、分析天平的使用三、分析天平的使用规则和维护四、全机械加码电光天平样品的称量方法五、电子天平称量方法第二节 干燥法测定水分一、蔗渣水分测定二、滤泥水分测定三、红糖水分测定四、白砂糖水分测定第六章 溶液的配制第一节 质量分数溶液配制一、质量分数知识二、常用溶液的配制第二节 澄清剂、防腐剂配制一、防腐剂的配制二、澄清剂和助滤剂第七章 一次旋光法第一节 旋光法基本原理一、基本知识二、旋光检糖计第二节 旋光仪的使用一、使用方法二、注意事项二、旋光观测管四、容量瓶的使用第三节 一次旋光法的应用一、混合汁、糖浆、糖膏糖度测定二、蔗渣糖度测定三、甜菜及甜菜丝糖度的测定四、滤泥糖度(蔗糖分)测定五、白砂糖蔗糖分测定第八章 特殊分析第一节 甘蔗破碎度测定第二节 碱度的测定第三节 石灰中有效氧化钙的测定第三部分 高级工第九章 糖厂专用术语第十章 量浓度溶液配制第一节 基础知识一、物质的量二、量浓度三、量浓度的计算与调整第二节 常用量浓度溶液的配制第十一章 二次旋光法第一节 二次旋光法基本原理一、二次旋光法基本原理二、克来杰除数第二节 二次旋光法的基本操作一、适用范围二、主要仪器及试剂三、测定步骤及计算四、测定实例第十二章 还原糖的测定第一节 兰-艾农法测定还原糖一、基本原理二、测定步骤三、计算方法四、注意事项五、移液管的使用第二节 兰-艾农恒容法测定还原糖一、基本原理二、费林试剂的浓度三、主要仪器与试剂四、测定步骤五、计算方法六、注意事项第三节 奥夫纳尔法测定还原糖一、基本原理二、奥氏试剂三、主要仪器设备四、主要试剂五、测定步骤六、计算方法七、注意事项第十三章 色值与混浊度的测定第一节 分光光度法基本原理第二节 分光光度计的使用一、分光光度计的使用二、标准曲线的绘制第三节 白砂糖色值与混浊度测定一、主要设备与试剂二、测定步骤三、计算方法四、注意事项第四节 中间制品的色值与混浊度测定一、主要设备二、主要试剂三、测定步骤四、计算方法第五节 酸度计的使用一、酸度计的使用二、使用酸度计应注意问题第十四章 灰分的测定第一节 重量法测定灰分一、主要设备二、测定步骤三、计算四、注意事项第二节 电导法测定灰分一、测定原理二、主要设备与试剂三、测定步骤四、注意事项五、电导仪的使用第十五章 不溶于水杂质的测定一、主要设备与试剂二、测定步骤三、计算第十六章 特殊分析第一节 气体分析一、窑气分析二、硫磺炉气体分析第二节 煤的工业分析一、煤的水分测定二、煤的灰分分析三、煤的挥发分测定四、煤的固定碳测定第三节 人炉水分析一、悬浮物二、蒸发残渣三、碱度四、硬度五、氯离子六、溶解氧七、磷酸根八、油含量九、微糖分第十七章 报表的编制第一节 报表编制基本知识一、生产报表的计算基础二、平均值的计算方法三、车间在制品存量的计算第二节 报表的内容与相关计算一、报表的内容二、各种物料量的计算三、甘蔗糖厂常用计算公式四、甜菜糖厂常用计算公式附录附录一 白砂糖技术要求附录二 中华人民共和国食品卫生法附录三 食糖卫生管理办法附表附表一 观测锤度温度更正表附表二 兰-艾农恒容法测定还原糖校正系数表附表三 奥夫纳尔法还原糖改正表附表四 还原糖因数表(适用于兰-艾农法)附表五 水的饱和蒸汽压力表附表六 糖液折光锤度温度校正表

<<食糖制造工>>

章节摘录

插图：第一部分 初级工第一章 化验室基本知识第一节 化验室安全基本知识一、化验室的安全知识（1）化验员工作态度要严肃认真，必须熟悉业务，操作严守规程。

（2）化验室内要配备各种防火器材，如沙袋、沙箱、灭火器等，化验员必须熟知各种防火器材的使用及灭火对象。

（3）易燃易爆，有毒物品应专人保管。

（4）化验室内的所有电器设备均应绝缘良好，仪器应妥善接地。

（5）一切能产生毒性或刺激性气体的实验均应在通风橱内进行，头部不要伸进通风橱内。并应配备有防毒面具。

（6）所盛放药品的试剂瓶、试样、溶液都要贴上标签。

绝对不要在容器内装入与标签不相符的物品。

（7）谨慎处理易燃和剧毒物质。

使用此类物质时，应在通风条件良好并远离火源的地方进行。

金属汞易挥发，若不小心打破温度计，应将汞珠尽快收集起来，并用硫粉盖于液体汞上，使金属汞转化为不挥发的硫化汞。

（8）加热过程中不能离开工作岗位。

试管加热前，应将外壁的水滴擦干；加热时勿将试管口朝向他人或自己，不要俯视正在加热的液体。

（9）打开盐酸、硝酸、氨水及过氧化氢等试剂瓶塞时，小心气体骤然冲出。

嗅闻气味时不要将鼻子直接接近瓶口，而应用手扇闻。

使用浓酸、浓碱和洗液时，应避免接触皮肤或溅在衣服上，更应注意保护眼睛。

（10）稀释硫酸时，必须在硬质耐热的烧杯中或者是锥形瓶中进行。

切记：只能将硫酸缓缓地注入水中，边倒边搅拌，温度过高时，应等冷却或降温后再继续进行。

严禁将水倒入硫酸中！

因硫酸稀释时会生成大量的热，同时浓硫酸的密度大于水，将水倒入硫酸中，水必然会浮在硫酸的上面，与硫酸混合时产生的热可能使溶液沸腾，硫酸溅出而伤人。

（11）使用各种电器时，必须注意电压、电流与功率的匹配，切勿用湿手接触电源插头。

熟悉实验室水、电、气的安装情况、总闸位置及防火器材存放位置，以便应急使用。

（12）禁止使用化验室的器皿盛装食物，也不要茶杯、食具盛装药品，更不要用烧杯或量杯当茶具使用。

<<食糖制造工>>

编辑推荐

《食糖制造工分析(初级、中级、高级)》可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<食糖制造工>>

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>