

<<食品分析实验指导>>

图书基本信息

书名：<<食品分析实验指导>>

13位ISBN编号：9787501965977

10位ISBN编号：7501965978

出版时间：2009-1

出版时间：尼尔森 (S.Suzanne Nielsen)、杨严俊 中国轻工业出版社 (2009-01出版)

作者：尼尔森

页数：151

译者：杨严俊

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>

## <<食品分析实验指导>>

### 前言

本书是为美国普渡大学s. Suzanne Nielsen主编的《食品分析》(第三版)(中文版即将由中国轻工业出版社出版)配套而编写,作者在前言中已经对本书的出版作了详细的解释。

本书面向所有想要掌握食品分析技术的在校大学生、企业食品检验及研发人员,既可作为食品及相关专业的本科实验教材,又可作为食品企业从事食品检验与品质控制人员的参考手册。

在翻译过程中,我们最大的体会是本书的实验内容非常实用,其主旨是保证读者能切实掌握食品分析技术的实际应用,并且尽可能紧跟最新技术的发展,不至于在新版本推出时落伍。

从而让读者在巩固实验知识的同时能提高理论水平,从而解决实际中的复杂问题。

全书主要由杨严俊翻译,胡新平、徐雅琴、张亚辉、苏宇杰、刘佳、车永真、张维等参与了相关部分的翻译工作,徐榕榕等检查了术语,并对全书进行审校,在全体人员共同努力下完成了本书的翻译工作。

在此深深地感谢家人和朋友们。

在翻译过程中,他们给予了我们莫大的关心、支持和帮助。

由于时间仓促和水平有限,译文中难免会有一些错误和疏漏,敬请读者批评指正。

## <<食品分析实验指导>>

### 内容概要

《食品分析实验指导》是美国普渡大学S.苏珊娜·尼尔森主编的《食品分析》(第三版)(中文版即将由中国轻工业出版社出版)的配套实验教材,可以与“食品分析”课程配套使用。

全书包含19项实验课程内容,每项实验内容均包括:背景知识、阅读作业、实验目的、实验原理、化学药品(包括CAS编号和危害性)、预防和废弃物处理、实验材料、实验设备、实验步骤、数据与计算、问题和参考文献。

这种按照实验课程流程编排的内容设计,最大限度地便捷了老师的授课以及学生的自学。

全书的实验课程内容主要基于美国FDA推荐的适用于“营养标签”的美国官方分析化学家协会(AOAC)食品分析检测方法而设计的,它可以为今后任何其他实验提供基础,同时尽可能的紧跟最新技术发展,注重同~实验目的下不同实验方法的比较。

以期学生在掌握最基本的实验方法后,能发散思维,掌握更全面的实际应用技能。

书中引入FDA推荐的适用于“营养标签”的AOAC中的检测方法 全书内容编排非常适于实验课程教学,也便于学生循序渐进的自学 可以作为完整的实验教材使用,并有配套的主课程理论教材

<<食品分析实验指导>>

作者简介

作者：(美国)尼尔森 (S.Suzanne Nielsen) 译者：杨严俊

## &lt;&lt;食品分析实验指导&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 计算机营养标签方法A：准备一个酸奶配方的营养标签方法B：在一个配方中加入新组分，测定它们如何影响营养标签方法C：产品开发中逆向工程的例子第二章 准确度和精密度的估计第三章 水分含量的测定方法A：鼓风干燥箱法方法B：真空干燥法方法C：微波干燥法方法D：快速水分分析仪测定法方法E：甲苯共沸蒸馏法方法F：卡尔费休法方法G：近红外吸收光谱法第四章 脂肪含量的测定方法A：索氏抽提法方法B：GOLDFISH法方法C：莫乔恩尼尔法方法D：巴布科克法第五章 蛋白质氮含量的测定方法A：凯氏定氮法方法B：氮燃烧法第六章 苯酚—硫酸法测定碳水化合物总量第七章 靛酚法测定维生素C第八章 钙的络合滴定法方法A：EDTA滴定法测定水的硬度方法B：用检测条测定水的硬度第九章 离子选择性电极、摩尔滴定法以及检测条测定钠的浓度方法A：离子选择性电极法方法B：莫尔滴定法方法C：QUANTAB®检测条测定法第十章 原子吸收光谱法和电感耦合等离子—原子发射光谱法测定钠和钾第十一章 标准溶液和可滴定酸度方法A：碱液及酸液的制备及标定方法B：可滴定酸度和PH第十二章 脂类特性测定方法A：皂化值的测定方法B：碘值的测定方法C：游离脂肪酸值的测定方法D：过氧化值的测定方法E：薄层色谱法分离简单的脂类第十三章 鱼肌肉蛋白的提取、定量和电泳第十四章 酶法分析测定葡萄糖含量第十五章 免疫分析测定食品中的麦醇溶蛋白第十六章 食品中外源物的检测方法A：软质干酪中的外源物方法B：果酱中的外源物方法C：婴儿食品中的外源物方法D：马铃薯片中的外源物方法E：柑橘汁中的外源物第十七章 高效液相色谱方法A：HPLC法测定饮料中的咖啡因方法B：果蔬中花色素的固相萃取和HPLC分析第十八章 气相色谱方法A：气相色谱测定葡萄酒中的甲醇和高级醇类方法B：脂肪酸甲酯(FAMES)的制备和气相色谱法测定油脂中的脂肪酸组成第十九章 采用布氏黏度计测定黏度

<<食品分析实验指导>>

章节摘录

插图：

## <<食品分析实验指导>>

### 编辑推荐

《食品分析实验指导》由中国轻工业出版社出版。

<<食品分析实验指导>>

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>