

<<食品分析检测及其实训教程>>

图书基本信息

书名：<<食品分析检测及其实训教程>>

13位ISBN编号：9787501980680

10位ISBN编号：7501980683

出版时间：2011-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：彭珊珊

页数：248

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>

<<食品分析检测及其实训教程>>

内容概要

“食品分析与检测”是高等职业院校食品类专业的基础课程。

通过本教材学习，掌握国内外常用的食品分析方法，包括食品分析检验的基础知识、食品的感官检验和物理检验、食品营养成分检验、食品添加剂和有毒有害物质分析等。

通过本教材学习，能够培养学生具有理论联系实际的能力、培养具有一定的分析问题和解决问题的能力，培养学生对食品进行全面品质检验和评价的基本能力；培养严谨的学习态度、科学的思维方法和实事求是的工作作风，为将来从事实际工作打下坚实的基础。

为了更好地体现食品专业高职学生的教学体系的特点，我们在教材中极力贯彻高等性、创新性、实践性、顶岗性几个原则。

在编著教材过程中，考虑到各方面的不同需要，力求通俗易懂、简便易行，既能有利高等职业技术学院教学工作，又便于企业人员实际操作，并对生产实际有参考、指导作用，不失为一本实用性较强的专业书籍。

本书已经过几年教学实践的改进和完善。

在此感谢各院校食品科学与工程系历届学生的有益讨论及领导对这门课程建设的支持。

本书在编著过程中，曾得到国内各有关单位领导、食品专家的热情帮助和大力支持，并承蒙在百忙之中对全书作了精心审阅，在此谨致以诚挚的谢意。

需要特别说明的是，本书在形成过程中，参考或引用了不同专业的专著、研究论文、期刊，从中得到许多启发。

<<食品分析检测及其实训教程>>

书籍目录

模块一 食品分析与检测概论

学习目标与要求

学习重点与难点

学习内容

项目一 食品分析与检测的性质、任务和作用

项目二 食品分析与检测内容

项目三 食品分析检测方法

项目四 食品分析与检测的分析过程

项目五 食品分析与检测技术用语的基本规定

项目六 食品分析与检测的原则和发展

项目七 国内外食品分析与检测标准

项目八 实验数据的处理

思考题

实训内容

实训一 果酒分析与检测任务、内容、方法

实训二 食品生产企业食品分析检测室的建立

模块二 食品样品的采集、制备、处理与保存

学习目标与要求

学习重点与难点

学习内容

项目一 食品样品的采集

项目二 食品样品的制备与预处理

项目三 食品样品的保存

思考题

实训内容

实训一 有完整包装(袋、桶、箱等)的粮食样品采集、制备、保存

实训二 袋装鲜乳样品的采集、制备、保存

实训三 蔬菜的采集、制备、保存

模块三 食品感官检验

学习目标与要求

学习重点与难点

学习内容

项目一 食品感官检验基础

项目二 食品感官检验的基本要求

项目三 食品感官检验常用的方法

思考题

实训内容

实训一 巧克力产品感官的排序检验

实训二 面粉的感官简单描述检验

实训三 炼乳感官的定量描述检验

实训四 香料的感官检验

模块四 食品的物理检测法

学习目标与要求

学习重点与难点

学习内容

<<食品分析检测及其实训教程>>

项目一 相对密度法

项目二 折光法

项目三 旋光法

项目四 食品物性分析

思考题

实训内容

实训一 白酒相对密度的检测

实训二 牛乳密度的检测

实训三 折光仪测定饮料的含糖量

实训四 旋光法测定粗淀粉、谷氨酸钠的含量

实训五 植物油色泽的检测

实训六 酿造酱油半成品、副产品色度的检测

模块五 食品中一般营养成分的检测

学习目标与要求

学习重点与难点

学习内容

项目一 水分的检测

.....

模块六 食品中矿物质元素的检测

模块七 食品添加剂的检测

模块八 食品中有害成分的检测

参考文献

<<食品分析检测及其实训教程>>

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>