

<<食品卫生检验技术手册>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生检验技术手册>>

13位ISBN编号：9787502542412

10位ISBN编号：7502542418

出版时间：2002-12

出版时间：化学工业出版社

作者：王叔淳

页数：1088

字数：1741000

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>

<<食品卫生检验技术手册>>

内容概要

《食品卫生检验技术手册》第三版仍分为理化检验和微生物检验两部分。

理化检验部分共四篇三十六章。

第一篇对样品的采集、前处理及其新技术、检验分析基本操作、试剂的有关知识及制备、食品卫生检验的分析方法、实验室管理和食品分析质量保证作了介绍；第二篇对食品中一般成分、纤维素、维生素、微量元素、农药、兽药、霉菌毒素、其他有害物质、添加剂及我国食品卫生标准规定的各类食品、食品包装材料、涂料及容器的各项检验，从原理、卫生学意义、操作方法、注意事项等进行了详细介绍；第三篇对保健食品功能成分化学及测定方法加以介绍；第四篇对食品检验最新进展和食品的安全与卫生进行综述。

微生物检验部分共三篇十四章。

第一篇对细菌的形态、生理、培养特征等基础知识进行介绍；后两篇对我国食品卫生标准规定的食品病原微生物检验方法及注意事项做了较详细地介绍。

书末附录包括食品卫生微生物国家标准、各种霉菌的形态特征和霉菌分类检索表等。

第三版较前一版增加了理化及微生物检测方法约120余项；增加了保健食品常见功效成分的检测方法50余项；另外也增加了近年来国家颁布的法规等。

本书可从各类食品生产经营企业、卫生防疫站、公共卫生监督所、产品质量监督检验所、商品检验检疫局等监督检验人员使用，也可供有关院校及科研单位参考。

<<食品卫生检验技术手册>>

书籍目录

理化检验部分 第一篇 基础知识 第一章 样品的采集及前处理 第二章 检验分析基本操作 第三章 试剂的有关知识及制备 第四章 食品卫生检验的分析方法 第五章 实验室管理 第六章 食品分析质量控制 第二篇 食品卫生检验技术 第七章 食品的一般成分分析 第八章 食品中纤维素的测定 第九章 食品中维和素的测定 第十章 食品中微量元素的测定 第十一章 食品中农药的测定 第十二章 食品中兽药的测定 第十三章 霉菌毒素的测定 第十四章 其它有害物质的测定 第十五章 食品中添加剂的测定 第十六章 粮食 第十七章 食用油脂 第十八章 蔬菜、水果 第十九章 调味品 第二十章 肉与肉制品 第二十一章 水产品 第二十二章 乳与乳制品 第二十三章 蛋与蛋制品 第二十四章 酒 第二十五章 冷饮食品 第二十六章 豆制品、淀粉类制品 第二十七章 酱腌菜 第二十八章 食糖、蜂蜜、糕点 第二十九章 茶叶 第三十章 食品包装材料 第三十一章 食品包装容器用涂料 第三十二章 食品用橡胶制品 第三十三章 食具容器 第三篇 保健食品 第三十四章 保健食品概述 第三十五章 保健食品功能成分化学及测定方法 第四篇 食品检验最新进展 微生物检验部分 第一篇 基础知识 第二篇 细菌学检验技术 第三篇 食品卫生微生物检验技术附录主要参考文献

<<食品卫生检验技术手册>>

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>