

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787502562038

10位ISBN编号：7502562036

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业出版社

作者：孙平编

页数：468

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>>

内容概要

《食品分析》共21章，介绍了食品检验方面的技术与理论，包括感官评估、物理与化学方法测定、仪器分析及微生物检验等常规食品分析的基本内容。

书中着重阐述了测定食品的物理常数、营养成分、污染物质与微生物等指标的基础理论、检验类型和方法原理等，并通过范例帮助读者了解有关食品分析的专业知识，以加强量化意识、提高检验技术水平。

《食品分析》可作为检验人员进修强化或专业学生选修学习的教材，也可作为食品检验、质量管理人员的参考用书。

<<食品分析>>

书籍目录

基础知识1 食品分析概况2 数据处理与方法评估3 样品采取与预处理感官与物理方法4 感官检验5
物理常数测定化学分析6 水分、灰分与酸度7 蛋白质与氨基酸8 碳水化合物9 脂类物质 (Lipids
) 10 维生素11 食品添加剂12 元素分析13 污染物质14 转基因食品仪器方法15 紫外-可见分光
光度法16 原子吸收分光光度法17 气相色谱法18 高效液相色谱法微生物检验19 微生物学基础20
微生物实验技术21 食品微生物检验附录参考文献

<<食品分析>>

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>