

<<食品分析实验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析实验>>

13位ISBN编号：9787502578145

10位ISBN编号：7502578145

出版时间：2006-1

出版时间：化学工业出版社

作者：张水华

页数：152

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>>

内容概要

《高等学校教材：食品分析实验》为《食品分析》实验内容包括食品中营养成分、食品添加剂、食品中有害、有毒物质的分析检测。

内容选排注重学生基本操作技能的训练，既有一般性操作、常规性食品分析实验，技巧性锻炼和有代表性的先进食品分析实验，又有部分综合训练内容，以提高学生综合素质。

《高等学校教材：食品分析实验》的实验方法主要取材于食品卫生国家标准的最新方法和一些成熟的检测方法，充分考虑到实验教学的特点，同时注重内容实用性和先进性。

既可作为高等院校本、专科食品相关专业学生食品分析实验教材，也可供食品企业、食品质量、食品卫生监督部门的实验室作为资料手册。

<<食品分析实验>>

书籍目录

第一章 食品分析实验的基本知识第一节 食品分析实验室的基本要求第二节 实验室安全及防护知识第三节 常用试剂配制与标定第二章 食品感官检验与物理检验实验一 罐头食品的感官检验实验二 液态食品相对密度值的测定实验三 折光法在食品分析中的应用实验四 旋光法在食品分析中的应用实验五 液态食用黏度的测定(旋转黏度计法)实验六 食品质构的测定实验七 食品色泽的测定第三章 食品中一般成分含量的测定实验一 食品中水分含量的测定(直接干燥法)实验二 食品水中分活度值的测定(A_w 测定仪及扩散法)实验三 食品中总灰分含量的测定实验四 食品中总酸度的测定(滴定法)实验五 食品中粗脂肪含量的测定(索氏抽提法)实验六 鲜牛乳中总脂肪含量的测定(巴布科克法)实验七 食品中还原糖含量的测定实验八 食品中总糖含量的测定(蒽酮比色法)实验九 食品中蛋白质含量测定(凯氏定氮法)实验十 电位滴定法测定食品中氨基酸总量实验十一 食品中维生素C含量的测定实验十二 食品中胡萝卜素含量的测定第四章 食品添加剂含量的检测实验一 苯甲酸、山梨酸含量的检测实验二 糖精含量的检测(薄层色谱法)实验三 亚硝酸盐、硝酸盐含量的检测实验四 食品中合成类色素的测定实验五 食品苏丹红染料的测定实验六 食品中二氧化硫含量测定实验七 食品中BHA与BHT的测定第五章 有害有毒元素的检测实验一 砷含量测定(Gutze法)实验二 铜含量的测定(溶液萃取比色法)实验三 食品中铅、镉、铬等有害金属元素的测定(原子吸收光谱法综合性试验)第六章 食品污染物、有害残留物含量的检测第七章 食品腐败变质和天然毒素的检测第八章 综合训练实验附录参考文献

<<食品分析实验>>

编辑推荐

其他版本请见：《食品分析实验》

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>