

<<油料油脂检验与分析>>

图书基本信息

书名：<<油料油脂检验与分析>>

13位ISBN编号：9787502584207

10位ISBN编号：750258420X

出版时间：2006-5

出版时间：化学工业出版社发行部

作者：李桂华

页数：277

字数：472000

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>

<<油料油脂检验与分析>>

内容概要

本书主要包括：样品的采集和处理，植物油料的分析，油脂物理性质的分析，油脂化学特性常数的分析，油脂中杂质的测定，油脂脂肪酸组成及结构成分分析，油脂氧化与抗氧化剂成分分析，油脂脂质伴随物分析，油脂中农药残留分析，油脂定性及掺伪分析等内容，同时，书后附有食用油脂的国家和行业标准。

本书编写的检验方法采用经典和现代仪器分析相结合，由浅入深。

本书可作为理工院校食品科学与工程及相关专业的教材，也可供粮油检验的专业技术人员参考使用。

。

<<油料油脂检验与分析>>

书籍目录

第1章 样品的采集和处理	1.1 样品采集的意义和分类	1.1.1 正确取样的意义	1.1.2 样品的分类
1.2 植物油料样品的采集	1.2.1 采样	1.2.2 采样工具	1.2.3 样品登记
1.2.4 采样方法	1.2.5 保存样品	1.3 植物油脂样品的采集	1.3.1 采样器具
1.3.2 采样方法	1.3.3 样品登记	1.4 饼粕样品的采集	1.4.1 采样器具
1.4.2 采样时间、地点和基本批限量	1.4.3 采样方法	1.4.4 样品的发送	1.4.5 采样报告
1.4.6 百包以上基本批采样步骤	1.5 样品的分样	1.5.1 油料的分样	1.5.2 油脂的分样
1.5.3 粉、块状饼粕的分样	第2章 植物油料及饼粕的分析检验	2.1 油料的物理检验	2.1.1 色泽和气味的鉴定
2.1.2 纯粮(质)率和杂质检验	2.1.3 带壳油料纯仁率检验	2.2 水分含量的测定	2.2.1 105 恒温法
2.2.2 定温定时烘干法	2.2.3 隧道式烘箱法	2.2.4 两次烘干法	2.3 灰分的测定
2.3.1 总灰分含量的测定	2.3.2 水不溶性灰分、水溶性灰分的测定	2.3.3 盐酸不深性灰分的测定	2.4 粗脂肪的测定
2.4.1 索氏抽提法测定油料粗脂肪	2.4.2 核磁共振法测定油料及饼粕含油量	2.5 碳水化合物的测定	2.5.1 还原糖和非还原糖的测定
2.5.2 糖类的色谱分析	2.5.3 粗纤维素的测定	2.5.4 不溶性膳食纤维素的测定	2.6 粗蛋白质的测定
2.6.1 粗蛋白含量测定	2.6.2 大豆水溶性蛋白质含量的测定	2.7 氨基酸的测定	2.7.1 茚三酮比色法
2.7.2 高效液相色谱法(HPLC)	2.7.3 氨基酸分析仪测定法	2.8 油菜籽和油菜饼粕中硫代葡萄糖苷的测定	2.8.1 氯化钡半定量法
.....	第3章 油脂物理性质分析	第4章 油脂化学特性常数分析	第5章 油脂脂肪酸组成及结构成分分析
第6章 油脂氧化产物与抗氧化剂成分分析	第7章 油脂中脂类伴随物的分析	第8章 油脂中杂质的测定	第9章 油料、油脂中有害残留物的分析
第10章 油脂定性与掺伪分析	附录 植物油脂质量与卫生标准	附录 常用溶液的配制与标定	参考文献

<<油料油脂检验与分析>>

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>