

<<食品卫生检测技术>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生检测技术>>

13位ISBN编号：9787502588229

10位ISBN编号：7502588221

出版时间：2006-7

出版时间：化学工业出版社

作者：唐突

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>

## <<食品卫生检测技术>>

### 内容概要

本教材着重从实用的角度介绍食品卫生的检测技术和方法，在内容上由两大部分构成：一是食品卫生的理化检测技术，包括食品中有害元素、农药兽药残留量、微生物毒素以及食品中添加剂的检测技术等；二是食品卫生的微生物检测技术，包括食品卫生细菌的检测、食品中致病菌的检测和食品中霉菌的检测技术等。

形成了一个比较完整的食品卫生检测体系，还增添了一些适应现实和未来需求的食品卫生检测新技术。

本教材不仅适合于高等职业院校食品类专业学生使用，同时还可作为食品卫生检验相关企业和部门的质检人员和专业技术人员的参考书。

## &lt;&lt;食品卫生检测技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 一、食品卫生检测技术的内容 二、食品卫生检测的目的和任务 三、食品卫生检测技术的发展趋势 四、食品卫生检测技术课程的学习要求 思考题 第二章 食品卫生检验总则 第一节 食品卫生理化检验总则 一、理化检验样品的采集、制备和保存 二、理化检验样品的预处理 三、分析结果的数据处理 第二节 食品卫生微生物检验总则 一、微生物检验样品的采集 二、微生物检验样品的处理 三、检验与报告 第三节 食品卫生检验实验室操作规程 一、理化检验实验室规则 二、微生物检验实验室规则 思考题 第三章 食品中有害元素的测定技术 第一节 食品中砷的测定方法 一、氢化物原子荧光光度法 二、银盐法 三、砷斑法(古蔡氏法) 四、硼氢化物还原比色法 第二节 食品中铅的测定方法 一、石墨炉原子吸收光谱法 二、火焰原子吸收光谱法 三、氢化物原子荧光光谱法 四、二硫脲比色法 五、单扫描极谱法(SSP法)测定食品中的铅 第三节 食品中汞的测定方法 一、原子荧光光谱分析法 二、冷原子吸收光谱法 三、双硫脲法 第四节 食品中镉的测定方法 一、石墨炉原子吸收光谱法 二、火焰原子吸收光谱法 三、比色法 四、原子荧光法 第五节 食品中氟的测定方法 一、扩散氟试剂比色法 二、灰化蒸馏氟试剂比色法 三、氟离子选择电极法 实验3.1 豆干制品中砷的测定——银盐法 实验3.2 禽蛋食品中铅含量的测定——火焰原子吸收分光光度法 实验3.3 牛乳制品中汞含量的测定——双硫脲比色法 思考题 第四章 食品中农药及兽药残留的测定 第一节 食品中农药残留的测定 一、食品中有机氯农药残留量的测定 二、食品中有机磷农药残留量的测定 三、食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定 四、食品中沙蚕毒素农药的测定 五、食品中拟除虫菊酯农药的测定 第二节 食品中兽药的测定 一、蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定方法 二、畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法) 三、畜禽肉中己烯雌酚的测定方法 实验4.1 谷物中马拉硫磷残留量的测定 实验4.2 鲜乳中抗生素残留量的检测 思考题 第五章 食品中微生物毒素的测定技术 第一节 食品中黄曲霉毒素的测定方法 一、概述 二、食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定 三、食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>、G<sub>2</sub>总量的测定 四、黄曲霉毒素M<sub>1</sub>的测定技术 第二节 食品中杂色曲霉毒素的测定方法 一、概述 二、植物性食品中杂色曲霉毒素的测定 第三节 食品中赭曲霉毒素的测定方法 一、概述 二、谷物和大豆中赭曲霉毒素A的测定方法 第四节 食品中葡萄球菌肠毒素的测定方法 一、双向琼脂扩散法 二、酶联免疫法 三、反向间接血凝法 实验5.1 大米中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定 实验5.2 牛奶中黄曲霉毒素M<sub>1</sub>含量的测定 思考题 第六章 食品添加剂的测定 第一节 概述 一、食品添加剂的概念及分类 二、食品添加剂的安全使用和管理 三、食品添加剂检测方法 第二节 甜味剂的测定 一、糖精钠的检测 二、甜蜜素的测定 第三节 防腐剂的测定 一、苯甲酸的测定 二、山梨酸(钾)的测定 第四节 护色剂的测定 一、亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法 二、硝酸盐的测定——镉柱法 第五节 漂白剂的测定 一、概述 二、亚硫酸盐和二氧化硫的测定 第六节 着色剂的测定 一、概述 二、食用合成着色剂的测定 第七节 抗氧化剂的测定 一、概述 二、叔丁基羟基茴香醚和2,6-二叔丁基对甲酚的测定 实验6.1 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法 实验6.2 香肠中亚硝酸盐的测定方法 思考题 第七章 食品卫生细菌的检测技术 第一节 菌落总数的测定 一、菌落总数的标准平板培养计数法 二、嗜冷菌计数 三、嗜热菌(芽孢)计数 四、厌氧菌计数 五、革兰阴性菌计数 第二节 大肠菌群的测定 一、乳糖发酵法 二、LTSE快速检验法 三、TTC(氯化三苯四氮唑)显色快速法 四、DC(去氧胆酸钠)半固体试管快速法 五、纸片快速检验法 第三节 微生物数量的快速检测方法(选学内容) 一、活细胞计数的改进方法 二、用于估计微生物数量的新方法 实验7.1 饮料饮品中菌落总数的测定 实验7.2 熟肉制品中大肠菌群的测定 思考题 第八章 食品中致病菌的检测技术 第一节 食品中肠道致病菌的检测 一、沙门菌的检验 二、志贺菌的检验 三、致泻大肠埃希菌的检验 第二节 食品中致病性球菌的检测 一、金黄色葡萄球菌的检验 二、溶血性链球菌检验 第三节 其他致病菌检验 一、副溶血性弧菌的检验 二、小肠结肠炎耶尔森菌的检验 三、空肠弯曲菌的检验 四、变形杆菌的检验 五、肉毒梭菌的检验 六、产气荚膜梭状芽孢杆菌的检验 七、蜡状芽孢杆菌的检验 八、单核细胞增生李斯特菌的检验 实验8.1 鲜蛋液中志贺菌的检验 实验8.2 香肠中金黄色葡萄球菌的检验 思考题 第九章 食品中霉菌的检测技术 第一节 食品中霉菌和酵母菌的计数 一、概述 二

<<食品卫生检测技术>>

、检验方法 第二节 常见产毒霉菌的鉴定 一、霉菌的培养和分类鉴定 二、各种产毒霉菌的形态特征 实验9.1 酱油中霉菌数的测定 思考题 参考文献

<<食品卫生检测技术>>

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>