

<<豆制品 蜂产品 果冻 挂面 鸡精>>

图书基本信息

书名：<<豆制品 蜂产品 果冻 挂面 鸡精调味料 酱类质量检验>>

13位ISBN编号：9787502629595

10位ISBN编号：7502629599

出版时间：2009-3

出版时间：中国计量出版社

作者：苏锡辉，赵丽秀 主编

页数：293

字数：236000

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>

<<豆制品 蜂产品 果冻 挂面 鸡精>>

内容概要

本书重点介绍了豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精调味料、酱类食品的国家标准和检验方法，主要内容有：豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精调味料、酱类食品基本知识，现行有效的产品标准和产品检验，产品抽样方法及样品制备，常用分析仪器的使用与维护，违禁添加物及添加剂的限量指标等。

编者根据自己的检验经验，还详细介绍了检验注意事项和操作技巧，豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精调味料、酱类食品检验常用仪器的应用范围和注意事项及常见问题的处理方法，允许和不允许添加的食品添加剂检验方法等内容。

本书可作为豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精调味料、酱类食品生产加工企业质量检验人员的技术指导或培训用书，也可供技术监督系统质检机构的分析检测人员参考。

<<豆制品 蜂产品 果冻 挂面 鸡精>>

书籍目录

第1章 产品基本知识 第一节 豆制品 第二节 蜂产品 第三节 果冻 第四节 挂面 第五节 鸡精调味料 第六节 酱类食品第2章 产品标准 第一节 豆制品标准 第二节 蜂产品标准 第三节 果冻标准 第四节 挂面标准 第五节 鸡精调味料标准 第六节 酱类食品标准 第3章 产品抽样方法与样品制备 第一节 交货验收抽样方法 第二节 发证检验抽样方法 第三节 无菌取样方法 第四节 样品制备与保存第4章 常用分析仪器 第一节 酸度计 第二节 阿贝折光仪 第三节 分光光度计 第四节 酶标仪 第五节 原子荧光光度计 第六节 原子吸收分光光度计 第七节 高效液相色谱仪 第八节 气相色谱仪第5章 产品检验 第6章 违禁添加物的检验

<<豆制品 蜂产品 果冻 挂面 鸡精>>

章节摘录

第1章产品基本知识 第一节 豆制品 一、豆制品的分类 豆制品是指以大豆或其他杂豆为原料经加工制成的食品。

大多数豆制品是由大豆的豆浆凝固而成的豆腐及其再制品。

根据加工工艺的不同分为发酵性豆制品和非发酵性豆制品两大类。

1. 发酵性豆制品 发酵性豆制品是指以大豆或其他杂豆为原料经发酵制成的豆制品，包括腐乳、豆豉、纳豆等产品。

(1) 腐乳 以大豆为原料，经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而成的一种调味、佐餐食品。我国现有的腐乳种类很多，方法也很多。

大体有以下四种分类方法。

根据SB / T10171——1993《腐乳分类》，按产品的颜色和风味可分为红腐乳、白腐乳、青腐乳和酱腐乳。

A. 红腐乳：又称为红方。

它是在腐乳后期发酵的汤料中，配以红曲酿制而得的腐乳即红腐乳。表面呈鲜艳的红色或紫色，断面为淡黄色。

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>