

<<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：9787502634575

10位ISBN编号：7502634576

出版时间：2011-8

出版时间：中国计量出版社

作者：宋德花

页数：356

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

由宋德花等主编的《食品卫生检测技术》共分为粮品类、果蔬类、肉与肉制品、水产品、蛋与蛋制品、食用油脂、乳与乳制品、调味品、糖蜜类、罐头食品、饮料酒、冷饮食品及食品标签和包装材料13个卫生检验项目，系统地阐述了各类食品的感官检验、食品微生物检验及食品理化检验的方法及岗位的操作能力，既重视理论性，又突出实用性。

检验技能训练是针对项目实施的内容有侧重性地进行训练及深化，有助于提高学生的实践能力。

《食品卫生检测技术》注重科学性、实用性和创新性。

兼顾理论和实践，在教材内容上力求反映当前的新知识和新技术；对食品检验职业岗位所需知识和能力进行恰当的设计安排，既考虑理论知识的深度，又体现岗位实践技能的水平。

本书可作为高职院校的教材，也可为从事食品检验的工作人员提供参考。

## &lt;&lt;食品卫生检测技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 项目一粮品类卫生检验

## 任务1 粮谷类的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务2 粮谷及粮谷制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务3 粮谷及粮谷制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务4 粮品类检验技能训练

- 一、玉米中黄曲霉毒素B含量的测定
- 二、大米中滴滴涕含量的测定
- 三、馒头中甲醛合次氯酸氢钠的测定
- 四、油炸方便面中丙二醛的测定

## 项目二果蔬类卫生检测

## 任务1 蔬菜、水果的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务2 蔬菜、水果的微生物、寄生虫检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务3 蔬菜、水果的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务4 果蔬类检验技能训练

- 一、蔬菜中滴滴涕含量的测定
- 二、氨基甲酸酯类农药残留的测定——酶抑制率法
- 三、拟除虫菊酯的检测
- 四、蔬菜中亚硝酸盐含量的测定

## 项目三 肉与肉制品的卫生检测

## 任务1 肉与肉制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务2 肉与肉制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务3 肉与肉制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

## 任务4 肉与肉制品检验技能训练

- 一、生猪肉总挥发性盐基氮的测定
- 二、香肠中亚硝酸盐的测定
- 三、猪肉中盐酸克伦特罗残留的检, 测——高效液相色谱法 (HPLC)
- 四、盐水鸭过氧化值的测定

## <<食品卫生检测技术>>

### 五、火腿中N亚硝胺的测定——气相色谱—质谱法

#### 项目四 水产品卫生检测

##### 任务1 水产品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务2 水产品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务3 水产品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务4 水产品检验技能训练

- 一、鲜鱼中挥发性盐基氮的测定
- 二、水产食僵中甲醛含量的测定
- 三、甲基汞的测定

#### 项目五 蛋与蛋制品的卫生检验

##### 任务1 蛋与蛋制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务2 蛋与蛋制品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务3 蛋与蛋制品检验技能训练

- 一、皮蛋冲铅含量的测定——火焰原子吸收法
- 二、密度测定法检验蛋的新鲜度
- 三、蛋与蛋制品中苏丹红染料的测定——高效液相色谱法

#### 项目六 食用油脂卫生检验

##### 任务1 食用油脂的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务2 动物、植物油脂的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务3 植物油脂检验技能训练

- 一、食品植物油中掺入大麻籽油的检验
- 二、食用植物油中掺入桐油的检验
- 三、菜籽油、花生油掺入棕榈油的检验
- 四、食用猪油、牛油、大豆油酸价测定

#### 项目七 乳与乳制品的卫生检验

##### 任务1 乳与乳制品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务2 乳与乳制品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

##### 任务3 乳与乳制品的理化指标检验

- 一、知识讲解

## <<食品卫生检测技术>>

### 二、项目实施

#### 任务4 乳与乳制品检验技能训练

- 一、乳酸度的测定
- 二、乳房炎乳的检验
- 三、掺假掺杂牛乳的检验
- 四、乳中抗生素残留的检测
- 五、乳粉中致病菌的检验

### 项目八调味品卫生检验

#### 任务1 调味品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务2 调味品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务3 调味品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务4 调味品检验技能训练

- 一、酱油中氨基氮含量的测定
- 二、食醋中不挥发酸的测定
- 三、碘盐中碘的测定
- 四、味精中谷氨酸钠含量的测定

### 项目九糖、蜜类卫生检验

#### 任务1 糖、蜜类的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务2 糖、蜜类的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务3 糖、蜜类检验技能训练

- 一、食糖中总砷含量的测定
- 二、食糖中掺入石膏粉的检验
- 三、蜂蜜掺蔗糖的检验
- 四、蜂王浆和蜂蜜中四环素族残留量的测定——杯碟法
- 五、蜂蜜中三氯杀螨醇残留量的测定——气相色谱—电子俘获检测法

### 项目十罐头食品的卫生检验

#### 任务1 罐头食品的感官检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务2 罐头食品的微生物检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务3 罐头食品的理化指标检验

- 一、知识讲解
- 二、项目实施

#### 任务4 罐头食品检验技能训练

- 一、肉铁罐头锡的测定

## <<食品卫生检测技术>>

二、罐头的商业无菌检验

三、油炸类罐头苯并[a]芘的测定

### 项目十一 饮料酒的卫生检测

任务1 饮料酒的感官检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务2 饮料酒的微生物检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务3 饮料酒的理化指标检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务4 饮料酒检验技能训练

一、白酒中总酯的测定

二、黄酒中氧化钙的测定

三、啤酒中双乙酰的测定

四、啤酒中甲醛的测定

五、白酒中甲醇含量的测定

六、用工业酒精配制白酒的检验

七、真假五粮液酒感官鉴别

### 项目十二 冷饮食品卫生检验

任务1 冷饮食品的感官检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务2 冷饮食品的微生物检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务3 冷饮食品的理化指标检验

一、知识讲解

二、项目实施

任务4 冷饮食品检验技能训练

一、冰淇淋菌落总数的测定

二、冷饮食品中总糖的测定

三、酸梅汤中铅的测定

### 项目十三 食品标签、包装材料的检验

任务1 知识讲解

一、食品标签(标识)的检验

二、产品质量认证及其标志

三、食品包装材料的检验

任务2 项目实施——绿色食品包装的检验

一、绿色食品包装检验相关标准

二、绿色食品包装的要求

三、绿色食品包装检验试验方法

参考文献

## <<食品卫生检测技术>>

### 编辑推荐

由宋德花等主编的《食品卫生检测技术》是根据高职高专“以岗位需要为目标进行课程体系的设置”这一改革的需要，以“够用”、“实用”为宗旨，突出实践技能的培养，将理论知识和操作技能有机地结合编写而成的，是食品类专业的一门专业核心课，它将原有的按学科体系设置的教材《食品感官检验技术》、《食品微生物检验技术》及《食品理化检验技术》进行有机的重组与整合，从而形成以岗位需要为体系的教材。

本书内容涉及13个食品检验项目，介绍了有关食品的感官检验技术、食品微生物检验技术及食品理化检验技术，并包涵多种检验方法。

<<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>