

<<食品质量检验>>

图书基本信息

书名：<<食品质量检验>>

13位ISBN编号：9787502637125

10位ISBN编号：7502637125

出版时间：2013-1

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>

<<食品质量检验>>

内容概要

《食品检验人员培训教材:食品质量检验》分为四篇共十章。

第一篇为食品检验基础知识，主要介绍食品检验的基本知识、常用仪器的操作技能、企业检验室的设施与布局、食品检验的一般程序等内容。

第二篇为食品检验技术。

第四章至第七章介绍了食品的感官与理化检验，主要包括食品的感官检验、食品一般成分分析、食品添加剂、食品中有害元素的测定等相关知识；第八章介绍了食品的微生物检验，主要包括微生物学基础理论和食品微生物检验的基本技术。

第三篇为知识拓展，全面介绍了食品生产许可制度。

第四篇为综合实训，主要以米粉、瓶（桶）装饮用纯净水两个产品为例展开食品质量检验综合训练，创设相应职业工作任务的真实情境，传递工作思路与方法。

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>