

<<粮油食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787504460714

10位ISBN编号：7504460710

出版时间：2008-05-01

出版时间：中国商业出版社

作者：顾炳刚 编

页数：242

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>

<<粮油食品卫生检验>>

内容概要

《粮油食品卫生检验》在内容组织方面首先力求与学生的实际情况和就业岗位群的需要相吻合，努力做到专业必需、够用，保证老师在教学过程中有一定的自选余地；其次力求贯彻新标准、新方法，书中采用的标准均系经多方收集并已经施行的最新标准，标准中引用的有关分析技术本书不再重复介绍。

《粮油食品卫生检验》按教学计划和大纲的要求，采用理论知识和教学实验两大模块的总体结构。

《粮油食品卫生检验》中引用的计量单位为法定计量单位。

与以往教材比较，在溶液的配比、稀释、浓度的表示形式等方面均作了统一规范。

我们还选编了部分阅读材料和定性测定方法。

<<粮油食品卫生检验>>

书籍目录

绪论第一章 粮油食品卫生检验基础知识第一节 粮油中的毒害物质第二节 样品的采取与管理第三节 粮油食品卫生检验工作的统一要求思考与练习第二章 粮油样品的预处理技术第一节 提取第二节 净化第三节 浓缩思考与练习第三章 粮油熏蒸及残留的检验第一节 氯化苦第二节 磷化物第三节 马拉硫磷第四节 二硫化碳第五节 二溴乙烷第六节 氯化物思考与练习第四章 有害元素污染的检验第一节 总砷的测定第二节 总汞的测定第三节 镉的测定第四节 氟的测定思考与练习第五章 食品中农药的测定第一节 食品中有机磷农药残留量的测定方法第二节 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法第三节 拟除虫菊酯思考与练习第六章 其他毒害物质的检验第一节 食品中N-亚硝基化合物的测定第二节 游离棉酚第三节 食品中黄曲霉毒素B1的测定第四节 苯并[a]芘第五节 浸出油中残留溶剂思考与练习第七章 食品添加剂的检验第一节 防腐剂的检测第二节 发色剂的检测第三节 着色剂的检测第四节 抗氧化剂第五节 漂白剂思考与练习附录主要参考文献

<<粮油食品卫生检验>>

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>