

<<乳品检验员（中级）>>

图书基本信息

书名：<<乳品检验员（中级）>>

13位ISBN编号：9787504575012

10位ISBN编号：7504575011

出版时间：2009-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室，新疆生产建设兵团劳动和社会保障局，新疆生产建设兵团农业局 组织编写

页数：132

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>

<<乳品检验员（中级）>>

内容概要

本教材以《国家职业标准•乳品检验员》为依据，结合新疆生产建设兵团乳品检验技术经验进行编写。

教材在编写过程中紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

本教材详细介绍了中级乳品检验员要求掌握的最新实用知识和技术。

全书分为五个模块单元，主要内容包括：乳品检验基础知识、乳品感官检验与理化检验、乳品微生物检验、乳品加工工艺和产品质量判定。

每一单元后安排了单元测试题及答案，书末提供了理论知识考核试卷，供读者巩固、检验学习效果时参考使用。

本教材是中级乳品检验员职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加在职培训、岗位培训使用。

<<乳品检验员（中级）>>

书籍目录

第1单元 乳品检验基础知识 第一节 分析化学基础 第二节 微生物检验基础 第三节 数据处理及误差分析 第四节 乳品检验相关法律法规 单元测试题 单元测试题答案第2单元 乳品感官检验与理化检验 第一节 感官检验 第二节 理化检验仪器设备 第三节 理化检验原理和方法 第四节 异常乳与掺假乳 单元测试题 单元测试题答案第3单元 乳品微生物检验 第一节 培养基、染色液和指示剂的制备 第二节 微生物检验仪器设备 第三节 微生物检验 单元测试题 单元测试题答案第4单元 乳品的加工工艺 第一节 巴氏杀菌乳和灭菌乳 第二节 酸乳、乳饮料的生产工艺 第三节 乳粉、奶油、炼乳及干酪的生产工艺 单元测试题 单元测试题答案第5单元 产品判定 第一节 巴氏杀菌乳的不合格品原因分析 第二节 灭菌乳的不合格品原因分析 第三节 酸乳的不合格品原因分析 第四节 含乳饮料的不合格品原因分析 单元测试题 单元测试题答案理论知识考核试卷理论知识考核试卷答案

<<乳品检验员（中级）>>

章节摘录

第1单元 乳品检验基础知识 第一节 分析化学基础 一、化学试剂的规格、等级与保存

1.化学试剂的规格 我国的试剂规格基本按纯度（杂质含量的多少）划分，最常见的试剂规格有以下几种：（1）优级纯。

又称保证试剂，这种试剂的纯度高，杂质少，主要用于精密的科学实验和研究工作。

（2）分析纯。

纯度很高，略低于优级纯，用于一般的科学研究。

（3）化学纯。

纯度较分析纯略差，主要应用于一般的工厂、教学实验的检测。

（4）实验试剂。

杂质含量较高，比工业品纯度高，主要应用于普通实验研究工作。

除上述4个级别外，目前市场上还有：（1）基准试剂。

基准试剂是用于标定容量，分析标准溶液的标准参考物质，基准试剂准确称量后能够直接配制成标准溶液，其主要成分含量一般在99.950A ~ 100.05%。

（2）光谱纯试剂。

光谱纯试剂表示光谱纯净。

由于有机物在光谱上显示不出，因此，有时主成分达不到99.9%以上，使用时必须注意，特别是作基准物时，必须进行标定。

在选用化学试剂上，应根据实验的规格要求进行选择。

一方面要考虑实验费用问题，另一方面也要考虑待测物品精确度的具体要求，最后还要考虑试剂的价格和特性。

总而言之，要保证检测结果的准确度，以达到预期的目的。

.....

<<乳品检验员（中级）>>

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>