

<<食品安全检测培训教材 理化检测>>

图书基本信息

书名：<<食品安全检测培训教材 理化检测>>

13位ISBN编号：9787506659772

10位ISBN编号：7506659778

出版时间：2010-11

出版时间：中国标准出版社

作者：王金花，张朝晖 主编

页数：397

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>

<<食品安全检测培训教材 理化检测>>

内容概要

为配合国家对食品检验检测人员的资格管理，提高食品检验检测的公正、准确、高效性，保障我国食品安全水平的稳步提高，根据有关法律法规的规定以及提高食品检验检测机构资质认定有效性的要求，我们组织业内多年从事食品检验科研及分析工作的专家编写了《食品安全检测培训教材》，分为《微生物检测》和《理化检测》两册。

本书为《食品安全检测培训教材理化检测》，结合当前食品安全检测领域中最热点的问题、最突出的分析检测技术，较全面地介绍了食品检测实验室常用的理化分析技术，主要内容包括化学实验基础操作技术、实验数据误差与处理、滴定实验基本操作、样品前处理技术、色谱分析、光谱分析和质谱法等目前常用检测分析技术。

本书从基本原理、操作要点、主要分析应用技术及实例分析等多方面多层次地对气相、液相、气质、液质、紫外、电感耦合等离子体原子发射光谱、原子吸收、红外、原子荧光等通用分析检测仪器进行了详细介绍。

本书的特点是以实用为主。

力求内容新、概念准、引用资料可靠。

本书是多年从事食品检验科研及分析工作的专家们的经验总结，可作为食品生产质量控制、食品质量检验、食品安全检验检疫、安全卫生监督人员以及工商管理部门、大专院校、食品行业协会等相关工作者的参考用书。

书籍目录

- 第1章 绪论 1.1 食品检测的任务和范围 1.2 仪器分析的特点和分类 1.3 食品检测技术的重要性和发展趋势第2章 化学实验基础知识 2.1 实验室的安全 2.2 实验常用玻璃器皿的洗涤、干燥与使用第3章 定量分析中的不确定度与数据处理 3.1 不确定度的基础知识 3.2 测量不确定度的评定第4章 滴定分析 4.1 滴定分析法概述 4.2 滴定分析法的应用第5章 样品前处理技术 5.1 常用的样品前处理技术 5.2 凝胶渗透色谱 5.3 固相萃取技术 5.4 超临界流体萃取 5.5 免疫亲和色谱的原理和特点 5.6 化学衍生化技术第6章 毛细管气相色谱技术 6.1 毛细管色谱的基本原理 6.2 毛细管气相色谱的进样系统 6.3 毛细管气相色谱的检测系统 6.4 毛细管气相色谱法的应用 6.5 实例分析第7章 高效液相色谱技术 7.1 高效液相色谱法的基本理论 7.2 高效液相色谱仪的结构 7.3 实例分析第8章 色谱联用技术 8.1 色谱联用技术分类 8.2 气相色谱-质谱联用技术 8.3 液相色谱-质谱联用技术 8.4 其他常用色谱联用技术 8.5 实例分析第9章 色谱条件的选择和常见问题分析 9.1 毛细管气相色谱操作条件的选择 9.2 HPLC的常见故障和排除方法 9.3 高效液相色谱-质谱分析条件的选择和优化第10章 光谱分析法导论 10.1 电磁辐射的波动性和粒子性 10.2 光谱分析法的分类及产生原理第11章 原子发射光谱法 11.1 原子发射光谱分析的基本原理 11.2 原子发射光谱谱线强度及其影响因素 11.3 ICP及其主要特性 11.4 ICP-AES仪器主要部件及结构原理 11.5 实例分析第12章 原子吸收光谱法 12.1 原子结构与原子能级 12.2 原子吸收光谱的基本理论 12.3 原子吸收光谱的谱线轮廓 12.4 原子吸收光谱分析的基本关系式 12.5 影响原子吸收光谱分析的因素 12.6 原子吸收光谱分析的定量方法 12.7 原子吸收光谱仪主要部件及结构原理 12.8 实验条件优化、干扰及消除方法 12.9 在食品安全领域中的应用 12.10 实例分析第13章 原子荧光光谱法 13.1 概述 13.2 原子荧光光谱的产生原理和特性 13.3 氢化物的理化性质及发生方法 13.4 荧光淬灭现象及类型 13.5 AFS仪器主要部件及结构原理 13.6 实验条件优化、干扰及消除方法 13.7 在食品安全领域中的应用及应用实例第14章 紫外与可见光度法 14.1 分子吸收光谱产生的机理 14.2 光的吸收定律 14.3 紫外-可见分光光度计的类型 14.4 紫外-可见分光光度计主要部件结构原理及重要性能指标 14.5 在食品安全领域中的应用第15章 红外光谱法 15.1 红外光谱区域的划分与红外光谱的表示方法 15.2 红外吸收光谱产生的条件和分子振动方程式的应用 15.3 红外吸收光谱仪主要部件及结构原理 15.4 光谱技术在食品分析领域中的应用第16章 电感耦合等离子体质谱 16.1 电感耦合等离子体质谱的基本原理和特点 16.2 同位素标定法 16.3 ICP-MS仪器主要部件及结构原理 16.4 实验条件优化、干扰及消除方法 16.5 在食品安全领域中的应用 16.6 实例分析参考文献

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>