

<<食品分析与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与检验>>

13位ISBN编号：9787516701836

10位ISBN编号：7516701831

出版时间：2013-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

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>

<<食品分析与检验>>

书籍目录

绪论 第一章食品分析基础知识 第一节食品样品的采集、制备及保存 实训一不同物态食品样品的采集
第二节样品的预处理 第三节食品分析的基本要求和结果处理 第二章食品感官检验 第一节食品感官检
验的种类和基本要求 第二节食品感官检验常用方法 第三章食品的物理分析技术 第一节相对密度法 实
训二白酒酒精度的测定 第二节折光法 实训三果蔬汁糖度的测定 第三节旋光法 实训四味精纯度的测定
第四章食品一般成分的测定 第一节食品水分含量的测定 实训五乳粉中水分的测定 第二节食品中灰分
的测定 实训六小麦粉总灰分的测定 第三节食品酸度的测定 实训七牛乳酸度的测定 第四节食品中脂类
的测定 实训八大豆粗脂肪的测定 第五节食品中糖类物质的测定 实训九葡萄酒中还原糖的测定 实训十
果汁中蔗糖含量的测定 实训十一熟肉制品中淀粉的测定 实训十二果蔬粗纤维的测定 第六节食品中蛋
白质和氨基酸态氮的测定 实训十三面粉中蛋白质含量的测定 实训十四酱油中氨基酸态氮的测定 第七
节维生素的测定 实训十五果蔬汁中维生素C的测定 第八节食品中矿物质元素的测定 实训十六锌强化乳
粉中锌含量的测定 第五章食品添加剂的测定 第一节防腐剂的测定 实训十七气相色谱法测果酱中苯甲
酸和山梨酸的含量 第二节护色剂的测定 实训十八火腿肠中亚硝酸盐含量的测定 第三节漂白剂的测定
实训十九白砂糖中二氧化硫残留量的测定 第四节合成色素的测定 第五节甜味剂的测定 第六章食品中
有害有毒物质的测定 第一节食品中有害元素的测定 实训二十蔬菜中铅含量的测定 第二节食品中农药
残留的测定 实训二十一果蔬中有机磷农药残留的快速测定 第三节食品中兽药残留的测定 实训二十二
牛乳中抗生素残留量的测定 第四节食品中黄曲霉毒素的测定 第七章食品包装材料的检测 第一节食品
包装材料的分类 第二节食品包装用塑料成型品的检测 第三节食品包装用纸的检测 附录1 相当于氧化亚
铜的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表 (mg) 附录2有机磷类农药检测参考数据 附录3氨基甲酸酯
类农药检测参考数据 附录4有机氯和拟除虫菊酯类农药检测参考数据 参考文献

<<食品分析与检验>>

章节摘录

版权页：插图：灰化操作应注意以下几点：灰化前样品应进行预炭化；样品炭化、加硝酸溶解残渣等操作应在通风橱内进行；高温炉内各区的温度有较大的差别，应根据待测组分的性质，采用适宜的灰化温度；采用瓷坩埚灰化时，不宜使用新的，以免新瓷坩埚吸附金属元素，造成实验误差；如样品较难灰化，可将坩埚取出，冷却后，加入少量硝酸或水润湿残渣，加热处理，干燥后再移入高温炉内灰化；润湿或溶解残渣时，需待坩埚冷却至室温方可进行，不能将溶剂直接滴加在残渣上；坩埚从炉内取出前，先放置于炉口冷却，并在耐火板上冷却至室温。

切忌直接置于木制台面、有机合成台面上以免烫坏台面，也不宜直接置于导热系数较高的台面上，以免陡然遇冷引起坩埚破裂。

干法灰化不加或加入很少的试剂，故空白值低；因灰分体积很小，因而可处理较多的样品，可富集被测组分；有机物分解彻底，操作简单。

但该法所需时间长；因温度高易造成某些易挥发元素的损失；坩埚对被测组分有吸留作用，使测定结果不准并降低回收率。

为了弥补干法灰化的缺点，防止易挥发成分的损失，发展出了低温氧等离子体氧化法、氧瓶法、氧烧瓶法等方法。

2.湿法消化法 湿法消化是在强酸性溶液中，加热消煮，利用浓硝酸、浓硫酸、高氯酸、高锰酸钾、过氧化氢等氧化剂的氧化能力使有机质分解、氧化，呈气态逸出，待测组分转化为无机物状态（离子态）最后留在溶液中，溶液经冷却定容后供测定使用。

如蛋白样品消化。

消化操作的注意事项如下：加入硝酸、硫酸后，应小火缓缓加热，待反应平稳后方可大火加热，以免泡沫外溢，造成试样损失；及时沿瓶壁补加硝酸，避免炭化现象出现，如发生了炭化现象，必须立即添加发烟硝酸；补加硝酸等消化液时，最好将消化瓶从电炉上取下，待冷却后再补加；如消化中采用硫酸（比色分析时），应加水脱去残存硝酸，以免生成的亚硝酰硫酸破坏有机显色剂，对测定产生严重的干扰；如消化中采用高氯酸，应先用浓硝酸分解有机物，然后加入高氯酸，消化过程中应有足够的硝酸存在，因此应不断补充硝酸，并且应在常温下才能将高氯酸加入样品中，高氯酸的用量需严格控制，一般在5mL以下。

<<食品分析与检验>>

编辑推荐

<<食品分析与检验>>

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>