

<<粮油品质检测技术>>

图书基本信息

书名：<<粮油品质检测技术>>

13位ISBN编号：9787535246387

10位ISBN编号：7535246389

出版时间：2010-12

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：张世宏

页数：211

字数：126000

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>

<<粮油品质检测技术>>

内容概要

本书是农副产品加工技术丛书之一，分八个部分，分别介绍了粮油品质检测内容和方法概述，粮油样品的采集和处理，粮油感官鉴定，粮食、油料物理指标检验，粮食、油料化学成分检验，稻谷及其制品品质检验，小麦及其制品品质检验，油脂品质检验等内容。

<<粮油品质检测技术>>

书籍目录

一、粮油品质检测内容和方法概述 (一)物理检验 (二)化学成分分析 (三)粮食食用、蒸煮(烘焙)品质评价与分析 (四)粮食储藏品质评价与技术二、粮油样品的采集和处理 (一)正确取样的意义 (二)样品的分类 (三)粮食、油料的扦样 (四)油脂的扦样 (五)样品的分样与保管三、粮油感官鉴定 (一)感官鉴定的分类 (二)感官鉴定的要求 (三)色泽、气味、滋味的鉴定 (四)水分鉴定 (五)纯度和杂质的鉴定四、粮食、油料物理指标检验 (一)色泽检验 (二)类型和互混的检验 (三)杂质、不完善粒和纯粮率的检验 (四)容重的测定 (五)粮食、油料相对密度的测定(GB5518—2008) (六)千粒质量的测定(GB5519—2008) (七)带壳油料纯仁率的检验(GB5499—2008)五、粮食、油料化学成分检验 (一)水分含量的测定(GB / T 5497) (二)粗脂肪含量的测定 (三)粗蛋白质含量的测定 (四)粮食、油料还原糖和非还原糖的测定(GB / T5513—2008) (五)粮食中粗纤维素的测定 (六)不溶性膳食纤维素的测定(GB / T9822—2008) (七)粮食、油料中淀粉含量测定(GB / T5514—2008) (八)粮食、油料中灰分的测定(GB / T5505—2008) (九)谷物及其制品中铜、铁、锰、锌、钙、镁的测定——火焰原子吸收分光光度法(GB / T14609—2008)六、稻谷及其制品品质检验 (一)稻谷的形态构造和分类 (二)稻谷出糙率检验 (三)整精米率检验 (四)黄粒米及裂纹粒检验 (五)角质率检验 (六)稻谷垩白粒、垩白度、粒形长宽比检验 (七)大米加工精度检验 (八)大米直链淀粉含量测定 (九)大米的胶稠度测定 (十)大米蒸煮特性试验 (十一)大米蒸煮品质评定 (十二)吊白块的检验七、小麦及其制品品质检验 (一)小麦的形态构造和分类 (二)小麦角质粒及硬度指数测定 (三)小麦粉加工精度检验 (四)小麦粉粗细度检验 (五)小麦粉含沙量测定 (六)小麦面筋及面筋指数测定 (七)小麦粉吸水量和面团糅合性能测定 (八)过氧化苯甲酰含量的检测八、油脂品质检验 (一)植物油脂透明度、气味、滋味鉴定法(GB / T5525—2008) (二)油脂色泽的测定(GB / T22460—2008) (三)油脂相对密度的测定 (四)油脂折光指数(GB / T5527—2010) (五)油脂熔点测定(GB / T12766—2008) (六)油脂加热试验(GB5531—2008) (七)植物油脂水分及挥发物含量测定法(GB / T5528—2008) (八)动植物油脂中不溶性杂质含量的测定(GB / T15688—2008) (九)动植物油脂酸值和酸度测定(GB / T5530—2005) (十)植物油碘值测定(GB / T5532—2008) (十一)植物油含皂量测定法(GB / T5533—2008) (十二)动植物油脂皂化值测定(GB / T5534—2008) (十三)动植物油脂不皂化物测定 (十四)油脂中磷脂含量的测定——钼蓝比色法(GB / T5537—2008) (十五)油脂酸败试验 (十六)动植物油脂过氧化值测定(GB / T5538—2005) (十七)植物油烟点测定(GB / T20795—2006) (十八)油脂沉淀物含量的测定(离心法)(GB / T21496—2008) (十九)动植物油脂脂肪酸甲酯的气相色谱分析 (二十)植物油中反式脂肪酸异构体含量测定——气相色谱法(GB / T22507—2008) (二十一)氧化稳定性的测定(加速氧化测试)(GB / T21121—2007) (二十二)食用植物油中叔丁基对苯二酚(TBHQ)的测定(GB / T21512—2008) (二十三)油脂定性试验(GB / T5539—2008)

<<粮油品质检测技术>>

章节摘录

版权页：插图：粮油品质主要包括粮油的物理特性、工艺品质、营养品质、食用及蒸煮（烘焙）品质、储藏品质等。

粮油品质检测就是运用物理、化学和仪器分析等检测技术，按照国家标准检验方法，对粮食、油料、油脂、粮油制品和副产品的质量进行分析测定。

通过分析测定了解粮油食品是否符合质量要求，以保证粮油食品产品的质量。

（一）物理检验粮油的物理检验是粮油食品质量检验工作中经常应用的一种检验方法，应用范围很广泛，包括粮油的色泽、气滋味、纯度、容重、相对密度、千粒重、折射率、出糙率、出仁率、形状、比容、白度、细度……这些项目反映了粮食、油料、油脂及粮食制品的商品外观价值、物理特性和工艺品质，而且其测定方法简便易行、快速，无需特殊设备仪器。

在现行粮油国家质量标准中，物理检验是主要检验项目。

物理检验项目在质量标准中的应用既能较好地贯彻依质论价的政策，又有利于广大基层单位采用和广大农民所接受，有利于标准的贯彻执行。

<<粮油品质检测技术>>

编辑推荐

《粮油品质检测技术》：农副产品加工技术丛书

<<粮油品质检测技术>>

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>