

<<食品科学实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品科学实验技术>>

13位ISBN编号：9787560545974

10位ISBN编号：7560545971

出版时间：敬思群 西安交通大学出版社 (2012-12出版)

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>

<<食品科学实验技术>>

书籍目录

绪论 实验基本要求第一篇 食品生物技术基础类实验食品科学系列实验(1)模块一 通用技术概论 技术一 生物大分子的制备 技术二 光学显微镜技术 技术三 离心技术 技术四 光谱分析技术 技术五 层析技术 技术六 高效液相色谱技术 技术七 PCR技术 技术八 消毒、灭菌与无菌操作技术 技术九 培养技术模块二 验证性实验 实验一 蛋白质的提取与含量的测定 实验二 蛋白质的性质——等电点、沉淀和变性 实验三 酵母蔗糖酶的提取、分离纯化及性质鉴定 实验四 DN_s Cl法测定N末端氨基酸 实验五 凝胶过滤层析测定蛋白质的相对分子质量(Mr) 实验六 氨基移换反应的定性实验 实验七 培养基的制备与灭菌(1)、实验环境和人体表面的微生物检查、微生物标本观察 实验八 培养基的制备与灭菌(2)、细菌形态学观察(1)(革兰氏染色) 实验九 菌落制片、细菌形态学观察(2)(荚膜染色、芽孢染色) 实验十 放线菌、霉菌形态学观察酵母菌死活细胞鉴定直接显微计数 实验十一 菌种保藏模块三 综合性实验 实验十二 酵母RNA的提取及组分鉴定 实验十三 维生素c的提取、含量的测定及在食品加工中保存率的影响因素 实验十四 食品中细菌总数及大肠菌群的测定模块四 设计研究性实验 实验十五 外界因素对酶活力的影响——用正交法测定几种因素对酶活力的影响 实验十六 牛乳中细菌的检查 实验十七 牛乳在自然发酵与酸败过程中的菌相变化 实验十八 化学因素对微生物的影响 第二篇 食品技术原理类实验食品科学系列实验(2)模块一 验证性实验 实验一 非酶褐变 实验二 烫漂作用 实验三 pH和磷酸盐对肉类蛋白水合作用的影响 实验四 豆奶蛋白中sH和SS基团的测定 实验五 淀粉 α 化度的测定 实验六 脂肪过氧化值及酸价的测定与油脂安全性评价 实验七 美拉德反应速度的影响因素 实验八 冻结实验——豆角、辣椒的低温处理和保藏 实验九 感官实验(一)——差别检验 实验十 感官实验(二)——标度和类别检验方法 实验十一 感官实验(二三)——分析或描述性检验方法 实验十二 石榴果酱的制作模块二 综合性实验 实验十三 食品胶体 实验十四 酶促褐变的影响因素及反应控制方法 实验十五 脱水洋葱片的加工 实验十六 熏马肠的制作 实验十七 葡萄皮中花青素的测定及稳定性的研究模块三 设计研究性实验 实验十八 蔬菜腌渍实验 实验十九 石榴皮中多酚的测定及提取技术的研究 实验二十 特色果脯制作 第三篇 食品加工类实验食品科学系列实验(3)模块一 验证性实验 实验一 罐头食品的实罐与空罐检验 实验二 杏仁露的制作丁艺 实验三 面包的制作工艺 实验四 曲奇饼干的制作工艺 实验五 蛋糕制作IT艺 实验六 糖水水果罐头制作 实验七 原汁去皮整番茄罐头的制作模块二 综合性实验 实验八 特色冰淇淋制作 实验九 乳的检验与酸马奶制作模块三 设计研究性实验 实验十 果蔬汁饮料的配方设计与制作 实验十一 植物蛋白饮料制作 实验十二 番茄沙司的配方设计与制作 第四篇 食品分析类实验食品科学系列实验(4)模块一 验证性实验 实验一 相对密度的测定 实验二 水分的测定 实验三 粗灰分的测定(干式灰化法) 实验四 总酸的测定 实验五 食品中锡的测定 实验六 食品中铅的测定——双硫脲比色法 实验七 食品中总汞的测定 实验八 铜元素的测定 实验九 食品中钙的测定 实验十 食品中锌的测定 实验十一 饮料中合成色素的测定(薄层层析法) 实验十二 山梨酸、苯甲酸的测定模块二 综合性实验 实验十三 番茄制品中番茄红素的测定 实验十四 还原糖的测定 实验十五 甜炼乳中总糖含量的测定 实验十六 粗脂肪的测定——索氏抽提法 实验十七 食品中二氧化硫(sO₂)的测定——盐酸副玫瑰苯胺比色法 实验十八 食品中淀粉的测定 实验十九 肉制品中亚硝酸盐的测定模块三 设计研究性实验 实验二十 罐头食品的理化分析 实验二十一 烤肉中3,4苯并芘的测定及影响其含量的因素分析附录 附录一 研究报告的写作 附录二 常用标准溶液的配制、标定和贮藏 附录三 指示剂与指不液的配制 附录四 正交实验设计 附录五 微生物实验采样 附录六 食品检测基本知识

<<食品科学实验技术>>

编辑推荐

敬思群主编的《食品科学实验技术》以食品科学与工程专业实验技术和方法为主线，模拟科研过程，按模块方式组织教学内容，把原来按理论课程设置实验内容转为按该专业毕业生规格要求的专业技能来确定实验内容。

<<食品科学实验技术>>

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>