第一图书网, tushu007.com

<<(高职高专)食品营养与卫生实训及习>>

图书基本信息

书名：<<(高职高专)食品营养与卫生实训及习题>>

13位ISBN编号：9787561147542

10位ISBN编号：7561147546

出版时间：2009-3

出版时间：大连理工大学出版社

作者：刘爱月，王亚伟 主编

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

内容概要

食品营养与卫生实训及习题》是新世纪高职高专教材编委会组编的旅游与酒店管理类课程规化教材之一。
高等职业技术教育是高等教育的一个重要组成部分，它培养学生成为具有高尚职业道德和较强动手能力的、面向生产第一线的应用型高级技术人才。
在高等职业技术教育的教学过程中，应注重对学生职业岗位能力的培养，有针对性地对学生进行自学能力的培养和训练以及职业技能训练。
因此我们积累了大量资料，在教学改革的基础上精心提炼，编写了《食品营养与卫生实训及习题》，与《食品营养与卫生》教材配套，方便教师和学生使用。
本教材以模块为单元，设置了切实可行的20个实训项目，使学生在做中学，学中做，教、学、做融为一体，可操作性强，能全面提高学生的操作技能水平和综合运用能力。
习题部分主要包括填空、选择、判断、简答、案例分析等题型，在题目的难度上既有基础题，也有提高题，还有拓展题，以满足不同学校和不同层次学生的要求。
书后附有《主要食物成分表》，以方便读者进行有关计算。
本教材由博职业学院刘爱月、郑州牧业工程高等专科学校王亚伟任主编，河北政法职业学院孟晓翠、淄博职业学院李玉荣、石家庄铁路职业技术学院栗惠英任副主编科。
淄博博职业学院魏恩宇、广西国际商务职业技术越远韦雪豫也参加了编写。
其中刘爱月对本教材的编写进行了整体筹划，并负责全书的总纂和统稿工作。
具体编写分工如下：第一模块由王亚伟编写，第二模块由刘爱月、魏恩宇编写，第三模块由栗惠英编写，第四模块由李玉荣编写，第五模块由韦雪豫编写，第六模块由孟晓翠编写。
教学改革是教育系统实施素质教育的重大举措之一，教学改革的核心是课程教材改革，《食品营养与卫生实训及习题》力争反映营养学教学改革的成果，为学生更好地适应岗位要求提供一个良好的平台。
由于经验不足，可借鉴的经验不多，书中不足之处在所难免，恳请使用单位和个人突出宝贵意见和建议。

书籍目录

上篇 实训　模块1 基础营养知识　　实训项目一 食物中水分的测定（干燥法）　　实训项目二 食物中总氮的测定　　实训项目三 食物中脂肪的测定（素氏抽提法）　　实训项目四 食物中葡萄糖的测定（葡萄糖氧化酶法）　　实训项目五 食物中还原糖的测定（直接滴定法）　　实训项目六 食物中维生素C的测定（荧光法）　　实训项目七 食物中维生素B2的测定（硅镁吸附剂净化荧光法）　　实训项目八 食物中钙的测定　　实训项目九 膳食结果计算与评价　模块2 合理营养　　实训项目一 学校膳食供给情况调查　　实训项目二 大学生膳食结构调查　模块3 特定人群的营养膳食　　实训项目 居民营养健康状况调查　模块4 合理配膳　　实训项目一 大学生一日食谱　　实训项目二 特殊人群一日食谱　　实训项目三 营养食谱分析　模块5 卫生学基础　　实训项目一 鉴别伪劣食品　　实训项目二 鉴别滥用添加剂食品　　实训项目三 鉴别食品塑料包装安装　　实训项目四 食品腐败变质鉴别与食品保鲜措施　模块6 食品卫生管理　　实训项目 食物中毒及预防手册编写下篇 习题　模块1 基础营养知识　模块2 合理营养　模块3 特定人群的营养膳食　模块4 合理配膳　模块5 卫生学基础　模块6 食品卫生管理部分习题参考答案附录

章节摘录

插图：2.嗅觉鉴别法人的嗅觉器官相当敏感，有时甚至用仪器分析的方法也不一定能检查出来的极轻微变化，用嗅觉鉴别却能够发现。
当食品发生轻微的腐败变质时，就会有不同的异味产生。
如核桃的核仁变质发生油脂酸败而有“哈喇味”，西瓜变质会带有“馊味”等。
食品的气味是一些具有挥发性的物质形成的，所以在进行嗅觉鉴别时常需稍稍加热，但最好是在15～25℃的常温下进行，因为食品中的气味挥发性物质常随温度的高低而增减。
在鉴别食品的异味时，液态食品可滴在清洁的手掌上摩擦，以增加气味的挥发；识别畜肉等大块食品时，可将一把尖刀稍微加热刺入深部，拔出后立即嗅闻气味。
食品气味鉴别的顺序应当是先识别气味淡的，后鉴别气味浓的，以免影响嗅觉的灵敏度。
3.触觉鉴别法凭借触觉来鉴别食品的膨、松、软、硬、弹性（稠度），以评价食品品质的优劣，也是常用的鉴别方法之一。
例如，根据鱼体肌肉的硬度和弹性，常常可以判断鱼是否新鲜或腐败；评价动物油脂的品质时，常需鉴别其稠度等。
在感官测定食品的硬度（稠度）时，要求温度应在15～25℃之间，因为温度的升降会影响到食品状态的改变。
（二）调味品的优劣鉴别1.酱油将优质酱油倒人无色杯内，对光看，其为红褐或棕褐色，有光亮。
倒人白瓷碗，其汁液黏稠度一致，再倒出时碗壁附着一层酱油。
有香气，口尝有鲜味、咸味和甜味。
劣质酱油呈黄褐色，液面暗淡无光，汁液稀薄，对光可见悬浮物和沉淀物，香气淡，口味上有酸、苦、涩、焦、霉味。
2.食醋优质食醋具有应有色泽（如熏醋为棕红色或深褐色，白醋为无色透明），有光泽，香气（为熏醋、熏香醋共有），酸味柔和，回味绵长，浓度适当，无沉淀悬浮物及霉花浮膜。
劣质食醋色浅淡发乌，无香味，口味单薄，除酸味还有明显苦涩味，有沉淀或悬浮物。
假食醋由冰醋酸兑水配制。
可取2毫升在试管中加高锰酸钾0.5毫升搅匀，高锰酸钾褪色为真，反之为假。
外观颜色浅淡，开瓶酸气刺激眼睛，无香味，口味单薄，除酸味外还有明显苦涩味，常有沉淀或悬浮物。

编辑推荐

《食品营养与卫生实训及习题》：新世纪高职高专旅游与酒店管理类课程规划教材

第一图书网, tushu007.com
<<(高职高专)食品营养与卫生实训及习>>

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