

<<食品理化检验与分析>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验与分析>>

13位ISBN编号：9787561832011

10位ISBN编号：756183201X

出版时间：2010-11

出版时间：天津大学出版社

作者：姜黎 编

页数：276

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>

## <<食品理化检验与分析>>

### 内容概要

《食品理化检验与分析》有12个学习情境、34个工作任务，学习情境包括：检验准备、食品质量的感官检验、食品的物理检验、食品中水分含量的测定、食品中灰分及主要矿物质元素含量的测定、食品中酸类物质含量的测定、食品中脂肪含量的测定、食品中碳水化合物含量的测定、食品中蛋白质和氨基酸含量的测定、食品中维生素含量的测定、食品中防腐剂含量的测定、食品中有毒有害物质含量的测定。

《食品理化检验与分析》可作为高职高专食品加工类、食品检验类、食品质量管理类及食品生物技术类专业使用的教材，也可供食品相关企业培训食品检验工使用。

## &lt;&lt;食品理化检验与分析&gt;&gt;

## 书籍目录

学习情境一 检验准备工作任务一 溶液配制工作任务二 样品准备工作任务三 样品预处理工作任务四 实验数据处理学习情境二 食品质量的感官检验工作任务 罐头食品的感官检验学习情境三 食品的物理检验工作任务一 牛乳相对密度的测定工作任务二 果蔬汁中可溶性固形物含量的测定工作任务三 味精纯度的测定工作任务四 脱脂牛乳黏度的测定学习情境四 食品中水分含量的测定工作任务一 乳粉、味精、香辛料中水分含量的测定工作任务二 果蔬中水分活度的测定学习情境五 食品中灰分及主要矿物质元素含量的测定工作任务一 乳粉中灰分含量的测定工作任务二 乳粉中钙含量的测定工作任务三 乳粉中铁含量的测定工作任务四 乳粉中锌含量的测定学习情境六 食品中酸类物质含量的测定工作任务 果酒中总酸及有效酸度的测定学习情境七 食品中脂肪含量的测定工作任务 午餐肉、方便面、乳粉中脂肪含量的测定学习情境八 食品中碳水化合物含量的测定工作任务一 水果硬糖中还原糖含量的测定工作任务二 乳及乳制品中乳糖及蔗糖含量的测定工作任务三 火腿肠中淀粉含量的测定学习情境九 食品中蛋白质和氨基酸含量的测定工作任务一 豆乳饮料中蛋白质含量的测定工作任务二 酱油中氨基酸态氮含量的测定学习情境十 食品中维生素含量的测定工作任务一 蛋黄中维生素A含量的测定工作任务二 胡萝卜汁中胡萝卜素含量的测定工作任务三 果蔬汁中维生素C含量的测定学习情境十一 食品中防腐剂含量的测定工作任务一 果汁饮料中防腐剂含量的测定工作任务二 果酒中二氧化硫含量的测定工作任务三 汽水中人工合成色素含量的测定工作任务四 香肠、泡菜中护色剂含量的测定学习情境十二 食品中有毒有害物质含量的测定工作任务一 方便面中铅含量的测定工作任务二 糯米粉中砷含量的测定工作任务三 乳粉中汞含量的测定工作任务四 鱼类罐头中锡含量的测定工作任务五 青菜中残留有机磷农药含量的测定附表附表一：任务单附表二：资讯单附表三：信息单附表四：计划单附表五：决策单附表六：仪器试剂单附表七：实施单附表八：检查单附表九：评价单附表十：教学反馈单附表十一：乳稠计读数换算表（15℃）附表十二：乳稠计读数换算表（20℃）附表十三：酒精计温度换算表（20℃）附表十四：观测锤度温度改正表（20℃）附表十五：糖液折光锤度温度改正表附表十六：相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖、转化糖质量表参考文献

## <<食品理化检验与分析>>

### 章节摘录

(4) 要防止和避免预测组分的污染。

(5) 样品的处理过程尽可能简单易行, 所用样品处理装置尺寸应当与处理的样品量相适应。

(二) 采样的一般程序采样一般分三步, 依次获得检样、原始样品和平均样品。

(1) 检样: 指由组批或货批中所抽取的样品。

(2) 原始样品: 指将许多份检样综合在一起的样品。

(3) 平均样品: 指将原始样品按照规定方法经混合平均, 均匀分出的一部分样品。

从平均样品中分出三份: 一份用于全部项目检验; 一份用于对检验结果有争议或分歧时作复检, 这份样品称为“复检样品”; 另一份作为保留样品, 需封存保留一段时间(通常为一个月), 以备有争议时再作验证。

(三) 采样的一般方法样品的采集有随机抽样和代表性取样两种方法。

随机抽样即按照随机原则, 从大批物料中抽取部分样品。

操作时, 可采用多点取样法, 即从被检食品的不同部位、不同区域、不同深度, 上、下、左、右、前、后多个地方采取样品, 使所有物料的各个部分都有被抽取的机会。

代表性取样是用系统抽样法进行采样, 根据样品随空间(位置)、时间变化的规律, 采集能代表其相应部分的组成和质量的样品, 如分层取样、随生产过程流动定时取样、按组批取样、定期抽取货架商品取样等。

随机取样可以避免人为因素的影响, 但是, 对不均匀样品仅用随机抽样法是不够的, 必须结合代表性取样, 从有代表性的各个部分分别取样, 才能保证样品的代表性。

采样通常采用随机抽样与代表性抽样相结合的方式, 具体取样方法因分析对象的不同而异。

……

<<食品理化检验与分析>>

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>