

<<食品安全与检验>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与检验>>

13位ISBN编号：9787802298903

10位ISBN编号：7802298903

出版时间：2009-6

出版时间：中国石化出版社

作者：贾云 编

页数：398

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>

## <<食品安全与检验>>

### 前言

随着社会的进步，人民生活质量的提高，食品安全已越来越受到人们的广泛关注，而食品安全与检测技术也同样受到了国家的高度重视。

本书主要介绍食品安全管理体系及在食品原料、加工、储运等过程中的食品安全和食品质量及食品安全现代分析检测技术与应用。

结合目前国内外食品检测现状，力求反映当代食品安全最新分析检测技术及发展趋势，并突出国家标准分析方法和国内外最新分析方法。

在内容上注重与食品安全密切相关的重要污染物的检验分析技术，并加强了现代仪器分析在食品检测方面应用的比重。

既发挥传统检测方法在准确性、灵敏性较高等方面的优势，又体现近年来一些快速、简便、敏感、准确、省力、省成本、能进行现场检测的快速检测方法在食品安全性检测中的运用。

与其他同类书籍相比，本书理论联系实际，针对性强，适用性广，内容新颖；同时为了培养学生分析和解决实际问题的能力，在每章后均附有思考题，以加深对书中内容的理解，达到举一反三的目的。

参加编写的单位有重庆科技学院、四川警察学院、长安大学和四川理工学院等本科院校。

本书共分十三章，分属食品安全篇和食品检测篇。

其中第一章由邱会东编写，第二、十三章由贾云编写，第三、四章由刘兴平编写，第五章、第七章第四 - 七节由刘娟编写，第六章、第七章第一 - 三节由苏小东编写，绪论、第八章由刘火安编写，第九章由陈志红编写，第十章由谢万如编写，第十一章由赖坤容编写，第十二章由原金海编写。

贾云教授任主编，并负责全书的修改、统稿工作。

苏小东博士、原金海博士任副主编。

重庆大学化学化工学院谭世语教授对本书进行了认真审定，并提出了宝贵意见。

在编写过程中还得到了中国石化出版社的帮助和指导，以及引用了相关专家学者的论文内容，在此一并表示诚挚的感谢。

由于水平有限，经验不足，书中难免存在疏漏及不妥之处，敬请同行专家及使用本书的读者给予批评指正，以便日后修订、完善。

## <<食品安全与检验>>

### 内容概要

本书在全面介绍食品安全与检验的基本理论、基本知识、基本技能及现代分析检测技术最新发展概况的基础上,详述食品安全管理体系、食品原料、加工、储运安全、食品检验的一般方法、样品的制备及预处理、食品理化性能的检验、食品中添加剂的检验、食品中微量元素的检验、食品中部分农药和其他有害物质的检验、食品生产许可证审查细则等。

本书对各种检验方法均从原理、试剂及仪器设备、操作步骤、结果计算、说明及注意事项等几方面进行了完整的论述,并重点介绍了国家标准分析方法和国外先进分析方法。

本书可作为高等院校本科食品质量与安全、食品科学与工程、应用化学、工业分析及质量检验、商检技术等专业的教材,也可作为质量技术监督、食品行业协会、食品企业岗位培训教材,还可供有关技术人员阅读参考。

## &lt;&lt;食品安全与检验&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一篇 食品安全篇 第一章 食品安全管理体系 第一节 食品安全性评价 第二节 质量控制标准及法规 第二章 食品原料安全 第一节 食品原料及分类 第二节 食品原料生产中的污染 第三节 食品原料安全性问题 第四节 食品原料生产的安全保障及生态农业 第五节 食品原料安全控制的发展趋势 第三章 食品加工安全 第一节 良好操作规范(GMP)简介 第二节 食品GMP的内容、要素和基本原则 第三节 乳制品加工的GMP要素 第四节 速冻食品加工的GMP要素 第五节 碳酸饮料类加工安全 第四章 食品储运安全 第一节 食品包装 第二节 食品储藏安全 第三节 食品运输安全 第四节 食品运输规范 第五节 我国食品运输的现状 第五章 食品样品的采集和前处理技术 第一节 样品的采集 第二节 样品的前处理技术第二篇 食品检测篇 第六章 食品的感官与物理检验法 第一节 食品的感官检验法 第二节 物理检验法 第七章 食品营养成分的检验 第一节 水分的测定 第二节 灰分的测定 第三节 酸度的测定 第四节 脂类的测定 第五节 碳水化合物的测定 第六节 蛋白质及氨基酸的测定 第七节 维生素的测定 第八章 食品添加剂的测定 第一节 概述 第二节 甜味剂的测定 第三节 防腐剂的测定 第四节 护色剂的测定 第五节 漂白剂的测定 第六节 着色剂的测定 第七节 抗氧化剂的测定 第八节 品质改良剂的测定 第九章 食品中微量元素的测定 第一节 概述 第二节 微量金属元素的测定 第三节 微量非金属元素的测定 第十章 食品中有害有毒物质的测定 第一节 食品中农药残留的测定 第二节 食品中兽药残留的测定 第三节 食品中毒素(天然毒素)的检测 第四节 食品中激素的测定 第五节 食品中源于包装材料有害物质的检测 第六节 食品加工过程中形成的有害物质的测定 第十一章 食品中食品卫生微生物的测定 第一节 概述 第二节 菌落总数的测定 第三节 大肠菌群的测定 第四节 其他致病菌及检验 第十二章 食品检测应用 第一节 粮食类 第二节 畜禽类 第三节 调味品类 第四节 酒及饮料类 第十三章 食品检测技术展望

## &lt;&lt;食品安全与检验&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：当食品的感官性状发生轻微的异常变化时，常会使人体感觉器官也产生相应的异常感觉。因此，不论是评价还是选购食品时，感官鉴别方法都具有特别重要的实践性和应用性。

食品的感官检验法是利用检验者正常的感觉器官（视觉、嗅觉、味觉、触觉等）和平时积累的实践经验，对食品的外观、颜色、气味、滋味、质地、口感等进行评价、检验的一种方法。

食品的这些感官特征是各类食品重要的质量指标之一。

所以感官检验具有非常重要的意义。

一、感官检验的一般方法1.视觉检验法食品的外观形态和色泽对于评价食品的新鲜程度、食品是否有不良改变以及蔬菜、水果的成熟度等有着重要意义。

视觉检验法是用眼睛判断食品品质的方法。

这是判断食品质量的一个重要感官手段。

检验应在白天（以免灯光隐色发生错觉）散射光线下进行，用肉眼鉴别食品的形态、颜色、有无污染等，从而判断食品的外观品质、新鲜度等。

鉴别时应注意整体外观、大小、形态、块形的完整程度、清洁程度、表面有无光泽、颜色的深浅色调等。

在鉴别液态食品时，要将它放入无色的玻璃器皿中，透过光线来观察；也可将瓶子颠倒过来，观察其中有无夹杂物下沉或絮状物悬浮。

检验罐头类食品时，应看有无胖听现象等。

对于判定食品的品质亦可从下面两个基本属性全面地衡量和比较，这样才能准确地推断和鉴别出食品的质量优劣，以确保购买优质食品。

（1）明度即颜色的明暗程度。

物体表面的光反射率越高，人眼的视觉就明亮，这就是说它的明度也越高。

人们常说的光泽好，也就是说明度较高。

新鲜的食物常具有较高的明度，明度的降低往往意味着食物不新鲜。

例如因酶致褐变、非酶褐变或其他原因使食物变质时，食物的色泽常发暗甚至变黑。

（2）色调系指红、橙、黄、绿等不同的各种颜色，以及如黄绿、蓝绿等许多中间色，它们是由于食物分子结构中所含发色团对不同波长的光线进行选择吸收而形成的。

色调对于食物的颜色起着决定性的作用。

由于人眼的视觉对色调的变化较为敏感，色调稍微改变对颜色的影响就会很大，有时可以说完全破坏了食物的商品价值和食用价值。

## <<食品安全与检验>>

### 编辑推荐

《食品安全与检验》共分十三章，分属食品安全篇和食品检测篇。其中第一章由邱会东编写，第二、十三章由贾云编写，第三、四章由刘兴平编写，第五章、第七章第四 - 七节由刘娟编写，第六章、第七章第一 - 三节由苏小东编写，绪论、第八章由刘火安编写，第九章由陈志红编写，第十章由谢万如编写，第十一章由赖坤容编写，第十二章由原金海编写。贾云教授任主编，并负责全书的修改、统稿工作。苏小东博士、原金海博士任副主编。

<<食品安全与检验>>

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>