

<<生鲜乳检验监管指南>>

图书基本信息

书名：<<生鲜乳检验监管指南>>

13位ISBN编号：9787806207673

10位ISBN编号：7806207678

出版时间：2010-12

出版时间：宁夏少年儿童出版社

作者：付少刚

页数：370

字数：308000

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>

<<生鲜乳检验监管指南>>

内容概要

本书是在我国政府切实加强生鲜乳质量安全监管和奶站整治的关键时刻编写的，主要介绍了生鲜乳质量安全影响因素、生鲜乳质量安全检验方法、生鲜乳质量安全抽检技术规范、生鲜乳监管法律法规等内容。

本书是奶站生鲜乳快速检测、乳品企业质量检验和乳制品检测机构开展监测活动的实用手册，对基层生鲜乳质量监管、奶农科学养殖、实施监督抽检具有较强的可操作性，是一部养殖培训教材，也是畜牧兽医管理部门开展奶站监管的指导用书。

本书部分章节已经用于“生鲜乳质量安全抽样监测技术”培训，取得了很好的效果。

<<生鲜乳检验监管指南>>

作者简介

付少刚，1963年11月出生，高级兽医师。

现任银川市畜牧兽医工作站站长、奶产业协会副秘书长。

从事动物疾病防控、动物食品公共卫生安全、兽医畜牧新技术推广与管理工

作。主持并实施了“奶牛酮病的诊断与研究”、“银川市生鲜乳质量安全管理与监测”、“银川市结核病防治规划建设”、“银川市奶牛品种改良”、“银川市无公害畜产品生产产地认证和产品认定”等项目。

发表各类论文及撰写重要技术报告等30余篇，主编《结核病诊断与防治技术》，参编《奶牛疾病诊断与防治》等专著。

先后被授予自治区防治非典先进个人、银川市优秀共产党员、银川市食品工程建设先进个人、自治区动物防疫先进个人等荣誉称号。

刘维华，1967年出生，农业技术推广研究员。

现任宁夏兽药饲料监察所检验室主任、中国奶业专家委员会委员、农业部兽药评审委员会专家、农业部兽药GMP检查员。

从事生鲜乳、兽药等检验和科研工作20余年。

主编出版《动物源性食品质量安全检验》和《兽药检验指导》专著2部。

公开发表科技论文52篇。

主持并参加的《奶牛某些重要微量元素缺乏症的调查及防治方法的研究》等7项科研成果先后获全国农牧渔业丰收一等奖，国家级新产品奖，自治区科技进步一、二、三等奖。

<<生鲜乳检验监管指南>>

书籍目录

第一章 生鲜乳质量安全

第一节 概念

第二节 生鲜乳的生产过程

第三节 生鲜乳的正常成分

第四节 生鲜乳的安全成分

第五节 生鲜乳掺假

第六节 名词解释

第二章 生鲜乳质量安全检验方法

第一节 生鲜乳温度的测定方法

第二节 生鲜乳冰点的测定

第三节 生鲜乳相对密度的测定

第四节 食品中蛋白质的测定

第五节 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定

第六节 乳和乳制品杂质度的测定

第七节 乳和乳制品中非脂乳固体的测定

第八节 乳和乳制品酸度的测定

第九节 食品六六六、滴滴涕残留量的测定

第十节 食品中黄曲霉毒素M1和B1的测定

第十一节 食品中总汞的测定

第十二节 无机砷的测定

第十三节 食品中铅的测定

第十四节 食品中铬的测定

第十五节 硝酸盐的测定

第十六节 亚硝酸盐的测定

第十七节 动物可食陆组织中磺胺类药物残留的测定方法

第十八节 液态乳中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

第十九节 生鲜乳中抗生素残留量的检验

第二十节 生鲜牛乳中体细胞的测定方法

第二十一节 食品微生物学检验菌落总数测定

第二十二节 大肠菌群的测定

第二十三节 沙门氏菌的检验

第二十四节 志贺氏菌的测定

第二十五节 金黄色葡萄球菌的检验

第二十六节 溶血性链球菌的检验

第二十七节 商业无菌的检验

第二十八节 乳酸菌菌落总数的测定

第二十九节 乳与乳制品中嗜冷菌的测定

第三十节 乳与乳制品中需氧芽孢总数的测定

第三十一节 乳与乳制品中嗜热需氧芽孢数的测定

第三十二节 乳及乳制品中植物油的检验

第三十三节 离子色谱法测定生鲜乳中硫氰酸根

第三十四节 生鲜乳中过氧化氢的测定

第三十五节 生鲜乳中L-羟脯氨酸鉴定方法

第三十六节 高效液相色谱法检测原料乳与乳制品中三聚氰胺的方法

.....

<<生鲜乳检验监管指南>>

第三章 生鲜乳监管

第四章 乳品安全国家标准

附录 生鲜乳监管法律、法规

<<生鲜乳检验监管指南>>

章节摘录

版权页：插图：（4）牛乳粉：取15.00g试样，置于具塞锥形瓶中，加入20ml水，使试样湿润后再加入90ml甲醇，振荡30分钟，用折叠式快速滤纸滤于100ml具塞量筒中。

按表收集59ml提取液（相当于8g试样）。

（5）乳酪：称取15.00g切细、过10目圆孔筛的混匀试样，置于具塞锥形瓶中，加5ml水和90ml甲醇，振荡30分钟，用折叠式快速滤纸滤于100ml具塞量筒中。

按表收集56ml提取液（相当于8g试样）。

（6）黄油：称取10.00g试样，置于小烧杯中，用40ml石油醚将黄油溶解并移于具塞锥形瓶中。加45ml水和55ml甲醇，振荡30分钟后，将全部液体移于分液漏斗中。

再加入1.5g氯化钠摇动溶解，待分层后，按表收集80ml提取液（相当于8g试样）于具塞量筒中。

（7）新鲜猪组织：取新鲜或冷冻保存的猪组织试样（包括肝、肾、血、瘦肉），先切细，混匀后称取30.00g，置于小乳钵中，加玻璃砂少许磨细，新鲜全血用打碎机打匀，或用玻璃珠振摇抗凝。混匀后称取30.00g，将各试样置于30ml具塞锥形瓶中，加入90ml甲醇，振荡30分钟，用折叠式快速滤纸滤于100ml具塞量筒中。

按表2—3收集59ml猪肝，61ml猪肾，58ml猪瘦肉及61ml猪血等提取液（各相当于16g试样）。

2.净化（1）用石油醚分配净化：将以上收集的提取液移入250ml分液漏斗中，再按各种食品加入一定体积的氯化钠溶液（40g/L）（见表2—3）。

再加入40ml石油醚，振摇2分钟，待分层后，将下层甲醇—氯化钠水层移于原量筒中，将上层石油醚溶液从分液漏斗上口倒出，弃去。

再将量筒中的溶液转移于原分液漏斗中。

重复用石油醚提取两次，每次30ml，最后将量筒中的溶液仍移于分液漏斗中。

黄油样液总共用石油醚提取两次，每次40ml。

（2）用三氯甲烷分配提取：于原量筒中加入20ml三氯甲烷，摇匀后，再倒入原分液漏斗中，振摇2分钟。

待分层后，将下层三氯甲烷移于原量筒中，再重复用三氯甲烷提取两次，每次10ml合并于原量筒中。弃去上层甲醇水溶液。

（3）用水洗三氯甲烷层与浓缩制备：将合并后的三氯甲烷层倒回原分液漏斗中，加入30ml氯化钠溶液（40g/L），振摇30秒，静置。

待上层混浊液有部分澄清时，即可将下层三氯甲烷层收集于原量筒中。

加入10g无水硫酸钠，振摇放置澄清后，将此液经装有少许无水硫酸钠的定量慢速滤纸过滤于100ml蒸发皿中。

氯化钠水层用10ml三氯甲烷提取一次，并经过滤器一并滤于蒸发皿中。

<<生鲜乳检验监管指南>>

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>