

<<食品理化检验学>>

图书基本信息

书名：<<食品理化检验学>>

13位ISBN编号：9787811174182

10位ISBN编号：7811174189

出版时间：2008-6

出版时间：中国农业大学

作者：刘兴友//刁有祥

页数：433

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>

## &lt;&lt;食品理化检验学&gt;&gt;

## 前言

民以食为天，食以安为先，食品是人类赖以生存和发展的基本物质。

食品工业在我国是一个很大的产业，生产的食品有28大类525种，共有食品生产加工企业44.8万家，2006年全国规模以上食品工业企业实现总产值21586.95亿元人民币，占全国工业总产值的6.8%。消费量前10位的食品为食用油、酒类、水产制品、粮食加工品、饮料、肉制品、乳制品、调味品、淀粉及淀粉制品、食糖。

我国也是食品进出口大国，2006年，食品进出口贸易总额为404.48亿美元，其中，出口食品2417.3万t，出口到200多个国家和地区；进口食品2027.3万t。

食品在生产加工过程中易受到污染，生产、运输、储藏过程中又易发生腐败变质，其质量和卫生状况关系到人类健康和生命安全，已成为各国关注的首要问题，也是世界食品贸易的焦点。

近年来我国的食物质量与安全水平不断提高，出口食品合格率一直保持在99%以上。

进口食品的质量总体平稳，2004.年以来，进口食品口岸检验检疫合格率也均在99%以上。

这表明我国的食物质量与卫生检验检疫已达到了国际先进水平。

与此同时，我国在食物的质量与安全方面仍然存在诸多不容忽视的问题，有的已成为公共卫生领域的突出问题。

食物质量与卫生状况的总体水平还有待于提高，如2006年食物国家监督抽查合格率仅达到77.9%，获得质量安全市场准入资格的食物生产企业才10.7万家，获得危害分析与关键控制点（HACCP）认证的食物生产企业只有2675家；食源性疾病时有发生；食物生产及加工工艺创新也带来了新的危害，由此引起的食物中毒事件和食物贸易纠纷不断发生。

这些都说明我国食物质量与卫生的总体状况与发达国家相比还存在一定的差距。

食物安全检测技术体系发展不平衡，监测和预警体系起步晚，以及HACCP技术的使用尚未得到普及，已成为当前我国食物安全保障体系的科技瓶颈，也是制约我国食物产业发展、提升国际竞争力的主要因素。

加强食物检验，保证食用安全，是维护消费者权益、保障人类健康、促进食物产业发展的重要保障。

食物理化检验工作是开展食物质量与卫生监督工作的重要手段和方法，为此，我们编写了《食物理化检验学》一书，以满足教学、科研、生产的需要。

## <<食品理化检验学>>

### 内容概要

本书是在第一版的基础上修订而成的。在修订过程中，以中华人民共和国国家标准《食品卫生检验方法——理化部分》为准绳，收集了国内外有关最新资料，总结了教学、科研和食品质量与卫生检验监督实践的有关经验。本书全面系统地介绍了食品理化检验的基础知识、食品理化检验的基本步骤、食品中营养成分、食品添加剂、重金属元素、农药残留、药物残留、化学致癌物质及各类食品的检验等，增加了新出现的有毒有害物质的检验方法，同时对国内外有关最新检验技术作了扼要介绍，具有科学性、系统性和实用性等特点，可作为高等院校相关专业的教材，也可作为食品行业相关企业、科研、管理部门及从事质量技术监督、食品质量安全、食品卫生检验、检验部门分析检验人员的参考用书。

## &lt;&lt;食品理化检验学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 食品理化检验学概论第一节 食品理化检验基础知识第二节 食品理化检验的基本步骤第三节 食品理化检验中的质量控制第二章 食品营养成分的测定第一节 食品中水分的测定第二节 食品中蛋白质的测定第三节 食品中脂肪的测定第四节 食品中碳水化合物的测定第五节 食品中灰分的测定第六节 食品中维生素的测定第三章 食品中有害元素的检测第一节 食品中有害元素概述第二节 食品中镉的测定第三节 食品中汞的测定第四节 食品中铅的测定第五节 食品中砷的测定第六节 食品中氟的测定第七节 食品中铜的测定第八节 食品中锌的测定第四章 食品中农药残留的检测第一节 农药污染及农药残留第二节 食品中有机磷农药的检测第三节 食品中氨基甲酸酯农药的检测第四节 其他农药的检测第五章 食品中药物残留的检测第一节 食品中药物残留概述第二节 食品中四环素族药物的检测第三节 食品中青霉素类药物的检测第四节 食品中氨基糖苷类药物的检测第五节 食品中氯霉素类药物的检测第六节 食品中氟喹诺酮类药物的检测第七节 食品中磺胺类药物的检测第八节 食品中硝基呋喃类药物的检测第九节 食品中抗寄生虫类药物的检测第十节 食品中激素的检测第六章 食品添加剂的检测第一节 食品添加剂概述第二节 食品中亚硝酸盐的检测第三节 食品中丁基羟基茴香醚的检测第四节 食品中氯化钠的检测第五节 食品中山梨酸、苯甲酸的测定第六节 食品中着色剂的测定第七节 食品中违禁成分的检测第七章 食品中化学致癌物质的检测第一节 食品中黄曲霉毒素的检测第二节 食品中苯并(a)芘的检测第三节 食品中二噁英的检测第四节 食品中亚硝胺类化合物的检测第八章 动物性食品的理化检验第一节 鲜肉类的理化检验第二节 肉类制品的理化检验第三节 动物性油脂的理化检验第四节 乳与乳制品的理化检验第五节 蛋品的理化检验第六节 水产品的理化检验第七节 蜂产品的理化检验第九章 其他食品的理化检验第一节 调味品的理化检验第二节 酒的理化检验第三节 粮食及其制品的理化检验第四节 蔬菜水果的理化检验第五节 冷饮茶叶酱腌菜的理化检验附录附录一 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、乳糖、转化糖质量表附录二 食品动物禁用的兽药及其他化合物清单附录三一、酶联免疫法测定乳品中氨苄西林钠抗体的制备二、酶标记羊抗兔IgG的制备附录四 酒精计温度、浓度换算表参考文献

## &lt;&lt;食品理化检验学&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：第一章 食品理化检验学概论第一节 食品理化检验基础知识一、食品分析所用单位容量单位一般使用升(L)和毫升(mL)。

质量单位使用克(g)、毫克(mg)和微克( $\mu$ g)。

溶液浓度一般用质量分数、物质的量浓度(mol/L)来表示。

质量分数是某物质的质量与混合物的质量之比。

物质的量浓度是某物质的量除以混合物的体积。

此外,也有写成盐酸(1:3)或(1+3)者,这表示1份浓盐酸与3份水混合。

二、试剂的规格及配置 (一)试剂的规格化学试剂主要分为4级:优级纯(GR)、分析纯(AR)和化学纯(CP)及实验试剂(LR)。

此外,还有光谱纯试剂(SP)、色谱试剂(CR)、生物试剂(BR)、生物染色剂(BS)等,如表1-1所示。

试剂的分级基本上是根据所含杂质的多少来划分的,其杂质的含量在化学试剂标签上都予以说明,并有国家统一质量标准。

因此,我们选择试剂的主要依据是该试剂所含杂质对分析要求无影响,否则,则应对试剂进行纯度处理。

## <<食品理化检验学>>

### 编辑推荐

《食品理化检验学(第2版)》可作为高等院校相关专业的教材,也可作为食品行业相关企业、科研、管理部门及从事质量技术监督、食品质量安全、食品卫生检验、检验部门分析检验人员的参考用书。

<<食品理化检验学>>

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>