

# 《食品分析与检验》

## 图书基本信息

书名：《食品分析与检验》

13位ISBN编号：9787811176803

10位ISBN编号：7811176807

出版时间：2009-2

出版社：中国农业大学出版社

页数：287

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《食品分析与检验》

## 内容概要

《食品分析与检验》是食品科学与工程、食品质量与安全，以及家畜特产品加工等相关专业重要的专业课。《食品分析与检验》依据以上各专业食品分析与检验岗位要求，根据食品类专业特点和《食品分析与检验》课程本身教学目标要求编写而成的。在编写过程中，以食品生产、经营等过程中分析与检验所需要的知识、能力、技术为主线，以最新颁布的《国家职业标准食品检验工》为依据，以“教、学、做”合一为目标，根据食品分析检验工作岗位的实际需要，将理论知识和实践技能相结合，突出岗位操作技能，着重培养学生掌握食品分析与检验应具备的方法和能力。

《食品分析与检验》共分8章，分别为：绪论、食品分析与检验的基本知识、食品分析与检验的一般方法、食品中一般成分的分析、食品添加剂的测定、食品中有毒有害物质的测定、食品变质与掺假物品的检验和综合实训（且每章后附有代表性的实训项目）。

## 书籍目录

第一章 绪论 一、重大的食品安全事故及食品质量安全 二、食品分析与检验任务和作用 三、食品分析与检验的内容 四、食品分析与检验的发展动态 复习思考题第二章 食品分析与检验的基本知识 第一节 样品的采集、制备与保存 一、样品的采集 二、样品的制备 三、样品的运输与保存 第二节 样品的预处理 一、有机物破坏法 二、溶剂提取法 三、蒸馏法 四、盐析法 五、化学分离法 六、色层分离法 七、浓缩法 八、样品的现代处理技术 第三节 分析检验结果与数据处理 一、分析结果的表示方法 二、分析结果的评价 三、分析结果的数据处理 四、食品分析检验报告单的填写 复习思考题第三章 食品分析与检验的一般方法 第一节 感官检验法 一、感官检验的意义 二、感官检验的类型 三、感官检验的种类 四、感官检验的基本要求 五、感官检验常用的方法 六、感官检验数据的统计分析 第二节 物理检验法 一、相对密度检验法 实训3-1 食品相对密度的测定——密度计法 二、折射率检验法 实训3-2 软饮料中可溶性固形物的含量测定——折光计法 三、旋光法 四、气体压力测定法 复习思考题第四章 食品中一般成分的分析 第一节 水分的测定 一、概述 二、食品中水分测定的方法 实训4-1 奶粉(面粉)水分的测定——直接干燥法 第二节 灰分的测定 一、概述 二、总灰分的测定——直接灰化法 三、水溶性灰分和水不溶性灰分的测定 四、酸不溶性灰分和酸溶性灰分的测定 实训4-2 大米中灰分的测定 第三节 酸度的测定 一、概述 二、总酸度的测定——中和滴定法 三、挥发酸的测定 四、有效酸度的测定 实训4-3 碳酸饮料中总酸度的测定 第四节 脂类的测定 一、概述 二、脂类的测定方法 实训4-4 咖啡中粗脂肪的测定 第五节 碳水化合物的测定 一、概述 二、还原糖的测定 三、蔗糖的测定 四、总糖的测定——直接滴定法 五、淀粉测定——酸水解法 六、纤维素的测定 七、果胶物质的测定 实训4-5 水果硬糖中还原糖量的测定 第六节 蛋白质和氨基酸的测定 一、概述 二、蛋白质的测定 三、氨基酸的测定 实训4-6 大豆中蛋白质的测定 第七节 维生素的测定 一、概述 二、脂溶性维生素的测定 三、水溶性维生素的测定 实训4-7 水果蔬菜中维生素C含量的测定 第八节 矿物质元素的测定 一、概述 二、食品中钙的测定 实训4-8 乳中钙的测定——高锰酸钾滴定法 三、食品中锌的测定——二硫脲比色法 四、食品中铁的测定——邻二氮菲比色法 五、食品中硒的测定——二氨基萘荧光光度法 复习思考题第五章 食品添加剂的测定 第一节 概述 一、食品添加剂的定义和分类 二、食品添加剂测定的意义 三、食品添加剂常测定的项目与方法 第二节 防腐剂的测定 一、概述 二、苯甲酸(钠)的测定 三、山梨酸(钾)的测定 实训5-1 高效液相色谱法同时测定苯甲酸(钠)和山梨酸(钾)的含量 第三节 甜味剂的测定 一、概述 二、甜蜜素的测定——气相色谱法 三、糖精钠的测定——紫外分光光度法 第四节 漂白剂的测定 一、概述 二、二氧化硫(亚硫酸盐)的测定——盐酸副玫瑰苯胺比色法 实训5-2 葡萄酒中二氧化硫的测定 第五节 护色剂的测定 一、概述 二、亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法 实训5-3 火腿肠中亚硝酸盐的测定——盐酸萘乙二胺法 三、硝酸盐的测定——镉柱法 第六节 着色剂的测定 一、概述 二、食用合成着色剂的检测——薄层层析法 第七节 抗氧化剂的测定 一、概述 二、叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定 复习思考题第六章 食品中有毒有害物质的测定 第一节 农药 一、概述 二、有机磷农药残留的测定 实训6-1 大米中有机磷农药残留量的测定——气相色谱法 三、有机氯农药残留的测定 四、拟除虫菊酯类农药残留的测定 五、氨基甲酸酯类农药残留的测定 第二节 兽药 一、概述 二、兽药残留量的测定 第三节 毒素 一、概述 二、食品中黄曲霉毒素的测定 实训6-2 大米中黄曲霉毒素的测定——免疫亲和层析净化荧光光度法 第四节 食品中激素的测定 一、概述 二、食品中激素的测定——高效液相色谱法 第五节 有害元素的测定 一、食品中铜的测定——二乙基二硫代氨基甲酸钠法 实训6-3 食品中铜的测定——原子吸收光谱法 二、食品中镉的测定——分光光度法 三、食品中铅的测定——二硫脲比色法 四、砷的测定——硼氢化物还原比色法 实训6-4 酱油中砷的测定——砷斑法 五、食品中汞的测定——冷原子吸收光谱法 复习思考题第七章 食品变质与食品掺假检验 第一节 粮食及其制品的检验 一、粮食及其制品变质的检验 二、粮食及其制品的掺假检验 第二节 肉及其肉制品的检验 一、肉的新鲜度的检验 二、肉及其肉制品的掺假检验 第三节 乳及乳制品掺假检验 一、乳中掺水检测 二、乳中掺淀粉、米汁检测 三、掺豆浆、豆饼水检测——乙醇、乙醚和氢氧化钾反应法 四、乳中掺碱检测 五、牛乳掺洗衣粉的检验 第四节 水产品及其水发制品的检验 一、水产品新鲜度的检验 二、水产品及其水发食品中掺甲醛检测 第五节 蜂蜜及其制品的检验 一、有毒蜂蜜的鉴别 二、蜂蜜中掺假的检验 复习思考题第八章 综合实训 综合实训8-1 乳及乳制品的检验——鲜乳理化指标的检验 综合实训8-2

# 《食品分析与检验》

肉及肉制品的检验——火腿肠理化指标的检验 综合实训8-3 粮油及其制品检验——小麦粉质量检验  
综合实训8-4 茶及其制品的检验—茶饮料的理化检验 综合实训8-5 酒的理化检验——啤酒的理化检验  
综合实训考核办法附录参考文献

# 《食品分析与检验》

## 章节摘录

第二章 食品分析与检验的基本知识 食品的分析与检验一般包括4个步骤：第1步，检测样品的准备过程，包括采样及样品的处理及制备过程；第2步，进行样品的预处理，使其处于便于检测的状态；第3步，选择适当的检测方法，进行一系列的检测并进行结果的计算，然后对所获得的数据（包括原始记录）进行数据统计及分析；第4步，将检测结果以报告的形式表达出来。本章将具体介绍食品分析与检验的基本知识。

第一节 样品的采集、制备与保存 一、样品的采集 样品的采集简称采样（又称检样、取样、抽样等），是为了进行检验而从

# 《食品分析与检验》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)