

《食品分析操作训练》

图书基本信息

书名：《食品分析操作训练》

13位ISBN编号：9787501964130

10位ISBN编号：7501964130

出版时间：2008-7

出版社：中国轻工业出版社

页数：241

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

《食品分析操作训练》

内容概要

《食品分析操作训练》

书籍目录

第一章 绪论 第二章 基本素质能力模块——食品分析的基础知识 第一节 样品的采集、制备和保存 第二节 样品的预处理 第三节 分析检验中的误差及数据处理 第三章 基本专业技能模块（一）——物理检验法 第一节 相对密度检验法 第二节 折射率检验法 第三节 旋光检验法 第四章 基本专业技能模块（二）——食品一般成分的检测 第一节 食品水分的测定 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 蛋白质和氨基酸的测定 第七节 维生素的测定 第五章 基本专业技能模块（三）——食品添加剂的测定 第一节 甜味剂——糖精钠的测定 第二节 漂白剂——亚硫酸盐的测定 第三节 护色剂——亚硝酸盐的测定 第六章 基本专业技能模块 第一节 概述 第一节 概述 第二节 食品中必需矿物质元素的测定 第三节 食品中有害矿物质元素的测定 第七章 基本专业技能模块（五）——食品中农药残留及黄曲霉毒素的测定 第一节 有机氯农药残留的测定 第二节 有机磷农药残留量的测定方法 第三节 氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法 第四节 黄曲霉毒素B₁的测定方法 第八章 专业能力拓展模块——食品安全检测新技术 第九章 基本专业技能模块（六）——食品微生物检验技术 参考书目

第一章 绪论 一、食品分析的性质和作用 食品分析是研究和评定食品品质及其变化的一门专业性很强的实验科学。食品分析依据物理、化学、生物化学的一些基本理论和国家食品卫生标准，运用现代科学技术和分析手段，对各类食品（包括原料、辅助材料、半成品及成品）的主要成分和含量进行检测，以保证生产出质量合格的产品；同时，作为质量监督和科学研究不可缺少的手段，在食品资源的综合利用、新型保健食品的研制开发、食品加工技术的创新提高、保障人民身体健康等方面都具有十分重要的作用。

二、食品分析的内容和范围 食品分析主要包括：感官检验、营养成分测定、食品添加剂的测定及食品中有毒有害物质的测定。 1. 食品的感官检验 食品质量的优劣最直接地表现在它的感官性状上，各种食品都具有各自的感官特征，除了色、香、味是所有食品共有的感官特征外，液态食品还有澄清、透明等感官指标，固体、半固体食品还有软、硬、弹性、韧性、黏、滑、干燥等一些能为人体感官判定和接受的指标。好的食品不但要符合营养和卫生的要求，而且要有良好的可接受性。因此，各类食品的质量标准中都有感官指标。感官鉴定是食品质量检验的主要内容之一，在食品分析检验中占有重要的地位。但感官检验有它的局限性，它只能凭着感觉对原料外观特点作出某种判断，其精确可靠的程度不如理化检验方法。加之人们的感官敏锐程度不同，知识、经验也有差别，在一定程度上还带有主观性，容易发生偏差，检验者必须经过反复实践，积累丰富的实践经验，才能准确地鉴定原料的品质优劣。因此，本书对感官检验不做详细讲解。

2. 食品营养成分的测定 食品中含有多种营养成分，如水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质元素等。不同的食品所含营养成分的种类和含量是各不相同的，在天'然食品中，能够同时提供各种营养成分的品种较少，人们必须根据人体对营养的要求，进行合理搭配，以获得较全面的营养。因此，必须对各种食品的营养成分进行分析，以评价其营养价值，为选择食品提供参考。

.....

《食品分析操作训练》

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