

# 《农产品检验原理与技术》

## 图书基本信息

书名：《农产品检验原理与技术》

13位ISBN编号：9787508487618

10位ISBN编号：7508487613

出版时间：2011-8

出版社：水利水电出版社

页数：283

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)

# 《农产品检验原理与技术》

## 内容概要

《农产品检验原理与技术》共八章，第一章农产品检验基础知识；第二章粮食熏蒸剂残留的检验；第三章重金属残留的检验；第四章农药残留污染的检验；第五章原粮、油料物理检验；第六章成品粮物理检验；第七章粮食油料的化学成分检验；第八章转基因农产品安全检测。《农产品检验原理与技术》可供高等院校有关专业学生作为教材使用，也可供农业、食品、环境、化工、贸易等行业从事检验工作的技术和管理人员参阅。

## 书籍目录

前言

绪论

第一节 农产品质量与安全

第二节 农产品检验的程序

参考文献

第一章 农产品检验基础知识

第一节 粮油中的毒害物质

第二节 试样的采集与管理

第三节 样品的制备与预处理

第四节 粮油感官鉴定

参考文献

第二章 粮食熏蒸剂残留的检验

第一节 磷化物

第二节 氯化苦

第三节 硫酰氟

第四节 马拉硫磷

第五节 氰化物

第六节 多种熏蒸剂残留量检测方法

参考文献

第三章 重金属残留的检验

第一节 重金属残留污染的危害

第二节 汞

第三节 砷

第四节 镉

第五节 氟

第六节 铅

参考文献

第四章 农药残留污染的检验

第一节 农药残留污染基础知识

第二节 农药残留测定方法

第三节 有机磷农药残留量的测定

第四节 谷物中多种氨基甲酸酯类农药残留量检测方法

第五节 植物性食品中草甘膦残留量测定

第六节 植物性食品中拟除虫菊酯的测定

参考文献

第五章 原粮、油料物理检验

第一节 物理检验

第二节 感官鉴定

第三节 类型及互混检验

第四节 杂质、不完善粒和纯粮(质)率

第五节 稻谷的出糙率、整精米率、黄粒米、裂纹粒

第六节 稻谷垩白粒率、垩白度

第七节 小麦硬度

第八节 粮食容重

第九节 相对密度、千粒重

第十节 降落数值

第十一节 带壳油料纯仁率

## 第十二节 鲜薯检验

### 参考文献

## 第六章 成品粮物理检验

### 第一节 米类的加工精度

### 第二节 米类杂质、不完善粒

### 第三节 米类碎米

### 第四节 大米的胶稠度

### 第五节 小麦粉加工精度

### 第六节 粉类粗细度检验

### 第七节 小麦粉的面筋

### 第八节 小麦粉吸水量和流变学特性

### 第九节 烘焙试验

### 第十节 粉类含砂量

### 第十一节 粉类磁性金属物

### 参考文献

## 第七章 粮食油料的化学成分检验

### 第一节 水分

### 第二节 灰分

### 第三节 粗脂肪

### 第四节 粗蛋白质

### 第五节 还原糖、非还原糖

### 第六节 淀粉

### 第七节 大米直链淀粉

### 第八节 粗纤维素

### 第九节 无机盐及微量元素

### 参考文献

## 第八章 转基因农产品安全检测

### 第一节 转基因作物概述

### 第二节 转基因农产品安全性

### 第三节 转基因大豆检测

### 第四节 转基因玉米检测

### 第五节 转基因小麦检测

### 第六节 转基因水稻检测

### 第七节 转基因油菜检测

### 参考文献

# 《农产品检验原理与技术》

## 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)