

《食品分析与食品安全》

图书基本信息

书名：《食品分析与食品安全》

13位ISBN编号：9787564307547

10位ISBN编号：7564307544

出版时间：2010-8

出版社：西南交通大学出版社

页数：203

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.tushu000.com

《食品分析与食品安全》

内容概要

《食品分析与食品安全》主要内容：食品是人类生活中不可缺少的一类特殊物质，是维持人体生命活动所必需的各种营养物质和能量的最主要来源，并且以其所特有的色、香、味、质地及口感给人们以愉悦的感官享受。随着食品工业和食品科学技术的不断发展，对食品品质和卫生要求也越来越高，因此对食品的成分分析与食品的安全性也提高到非常重要的地位。《食品分析与食品安全》共分八章，以食品安全为主线，重点对食品分析基础知识、食品的感官分析和物理检验、食品一般成分的分析、食品添加剂的测定、食品中有害成分的测定、转基因食品和新资源食品的安全性以及食品安全的控制与保障等方面进行了介绍和探讨，力求简明扼要，同时注重知识的系统合理性及新颖性。《食品分析与食品安全》既有利于教师实施教学的基本要求，又有利于拓宽学生知识面。

《食品分析与食品安全》可作为高等院校非食品科学类各专业的食品分析与食品安全、食品质量与安全、食品安全性与检测、食品化学教材，也可供食品科学与工程、食品卫生检验、食品质量与安全、生物化学、应用化学、化学工程与工艺等专业或专业方向对食品问题感兴趣的师生以及从事食品研究开发工作的人员、各类食品企业和研究所等单位的有关科学技术人员阅读参考。

《食品分析与食品安全》

书籍目录

第一章 绪论第二章 食品分析基础知识第一节 样品的准备第二节 样品的预处理第三节 食品分析方法的选择第四节 食品分析的误差和数据处理第五节 国内外食品分析标准简介阅读材料思考题第三章 食品的感官分析和物理检验第一节 食品的感官分析第二节 食品的物理检验阅读材料思考题第四章 食品一般成分的分析第一节 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 蛋白质的测定第七节 维生素的测定阅读材料思考题第五章 食品添加剂的测定第一节 概述第二节 食品中防腐剂的测定第三节 甜味剂糖精钠的测定第四节 发色剂——硝酸盐和亚硝酸盐的测定第五节 漂白剂的测定.....第六章 食品中有害成分的测定第七章 转基因食品和新资源食品的安全性第八章 食品安全的控制与保障附录参考文献

《食品分析与食品安全》

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.tushu000.com