

《食品理化检验》

图书基本信息

书名：《食品理化检验》

13位ISBN编号：9787117074315

10位ISBN编号：7117074310

出版时间：2006-3

出版社：人民卫生出版社

作者：黎源倩

页数：285

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

《食品理化检验》

内容概要

本教材在编写前和编写过程中广泛征求了兄弟院校卫生检验专业师生对本教材编写的意见。为适应新世纪科学技术和本学科发展的需要，在原有教材的基础上，本教材加强了食品样品前处理的内容，增加了兽药残留、保健食品和转基因食品的检验等三章，删除了与《仪器分析》重复的内容、陈旧的分析方法和实验，补充了新的检验方法和实验，增强了本教材的系统性、实用性和新颖性。

本书以我国国家标准中食品卫生检验方法理化部分为基础，参考近年来AOAC、ISO等国外先进的检测方法，系统地阐明检验方法的原理和实验操作的关键步骤；注重基本理论、基本知识和基本技能的培养，以提高学生的理论水平和实际动手能力；适当介绍本学科的新理论、新知识和新技术，拓宽学生的知识面，了解学科发展的前沿，使本教材具有思想性、科学性、先进性、启发性和适用性。

根据卫生检验专业人才的培养目标，全书共十五章，包括绪论、食品样品的采集和前处理、食品中营养成分、保健食品中功效成分、食品添加剂、食品中有毒有害物质、食品容器和包装材料、食品中转基因成分的检验、几类常见食品的卫生检验、化学性食物中毒的快速检验以及学生实验教程。每章后附有复习思考题，附录中列有重要的中英文专业名词对照。

本教材适用于卫生检验专业本科学生，亦可作为预防医学专业的教材，以及各级疾病预防控制中心、质检和商检部门专业人员的参考书以及各级卫生检验人才培训、自学提高和研究生教学参考用。

《食品理化检验》

书籍目录

第一章 绪论第二章 食品样品的采集、保存和处理第三章 食品的营养成分分析第四章 保健食品功效成分的检验第五章 食品添加剂的分析第六章 食品中农药残留量的分析第七章 食品中兽药残留检验第八章 霉菌毒素检验第九章 食品中其他化学污染物的检验第十章 几类常见食品的卫生检验第十一章 食品中转基因成分的检验第十二章 食品容器和包装材料的卫生检验第十三章 化学性食物中毒的快速检验第十四章 食品掺伪的检验第十五章 实验教程附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 专业名词中英文对照表（按英文字母顺序排列）参考文献

《食品理化检验》

编辑推荐

本书共十五章，包括绪论、食品样品的采集和前处理、食品中营养成分、保健食品中功效成分、食品添加剂、食品中有毒有害物质、食品容器和包装材料、食品中转基因成分的检验、几类常见食品的卫生检验、化学性食物中毒的快速检验以及学生实验教程。每章后附有复习思考题，附录中列有重要的中英文专业名词对照。本教材适用于卫生检验专业本科学生，亦可作为预防医学专业的教材，以及各级疾病预防控制中心、质检和商检部门专业人员的参考书以及各级卫生检验人才培训、自学提高和研究生教学参考用。

《食品理化检验》

精彩短评

- 1、详细的试验书，很丰富的内容，很有帮助
- 2、上课现在在用，是正版
- 3、so easy,90+.

《食品理化检验》

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.tushu000.com