

《商品检验与养护》

图书基本信息

书名：《商品检验与养护》

13位ISBN编号：9787565410680

10位ISBN编号：7565410683

出版社：汪永太 东北财经大学出版社 (2012-12出版)

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

《商品检验与养护》

书籍目录

第1章 绪论 学习目标 1.1商品检验概论 1.2商品养护概论 1.3商品质量概述 基本训练 知识应用 第2章 商品检验的依据和器具 学习目标 2.1商品检验的主要依据 2.2商品标准 2.3商品检验常见器具的操作与内校 基本训练 知识应用 第3章 商品检验的方法 学习目标 3.1商品抽样 3.2商品检验的方法 3.3商品的分级与质量监督 3.4商品检验数据的分析与处理 基本训练 知识应用 第4章 食品与药品的检验 学习目标 4.1食品的检验 4.2药品的检验 基本训练 知识应用 第5章 纺织品与日用品的检验 学习目标 5.1纺织品的检验 5.2日用品的检验 基本训练 知识应用 第6章 建筑材料与农药化肥、种子的检验 学习目标 6.1建筑材料的检验 6.2农药化肥与种子的检验 基本训练 知识应用 第7章 商品储存环境的控制与调节 学习目标 7.1储存环境的变化规律 7.2环境空气的控制与调节 7.3空气净化 基本训练 知识应用 第8章 商品养护的一般技术方法 学习目标 8.1商品的防霉与防虫 8.2商品的防锈与防老化 基本训练 知识应用 第9章 食品的贮藏 学习目标 9.1食品的贮藏性能与质量变化 9.2食品贮藏的方法 基本训练 知识应用 第10章 化工危险品的储存与防护 学习目标 10.1化工危险品的性质与管理 10.2化工危险品的安全防护 基本训练 知识应用 主要参考资料

章节摘录

版权页：插图：（4）固形物。酒中的固形物含量以g/L表示。固形物含量在国家标准中有规定。检验时，吸取酒样50ml，注入已干燥至恒重的100ml瓷蒸发器皿内，置沸水浴上，蒸发至于。将蒸发器皿放入100 ~ 105 的烘箱内烘2h，取出置于干燥器内，30min后称重，然后再放入100 ~ 105 的烘箱内烘1h，两次称重之差不得超过0.0003，最后进行计算。本法称为重量法。6）白酒的卫生指标 白酒的卫生指标包括甲醇、杂醇油、氰化物、铅、锰和食品添加剂6项。（1）甲醇。甲醇对人体的危害很大，人吸入4g—10g甲醇可以引起严重中毒，而且在人体内有积蓄作用，不易排出体外。甲醇中毒表现为粘膜受刺激、眩晕头痛、视力模糊、耳鸣以致双目失明，吸入大量甲醇会造成急性中毒，症状为头痛恶心、胃疼、呼吸困难、中枢神经麻痹、昏迷以致死亡。国家标准规定，对以谷类为原料的酒，甲醇含量不得大于0.04g/100ml，其中35° ~ 40°的低度白酒，甲醇含量不得大于0.023 ~ 0.027g/100ml；以薯干及代用品为原料的酒，甲醇含量不得大于0.12g/100ml。检验时用分光光度计采用比色分析法测试，绘制标准曲线，比较定量，再进行计算。（2）杂醇油。国家标准规定，白酒中杂醇油的含量不得大于0.20g/100ml，检验方法同甲醇。（3）氰化物。国家标准规定，以木薯为原料的白酒，氰化物的含量不得大于5mg/L；以代用品为原料者，含量不得大于2mg/L。检验时一般采用异烟酸—吡啶酮比色法。（4）铅。国家标准规定，白酒中铅的含量不得超过1mg/L。检验时可用分光光度计和化学分析方法，详见GB/T 5009.12—1985《食品中铅的测定方法》中的原子吸收石墨炉法。（5）锰。国家标准规定，白酒中锰的含量不得超过2mg/L。检验时可用分光光度计和化学分析方法进行。（6）食品添加剂。按国家标准GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》执行。以上6项卫生指标系指60°蒸馏酒的标准，高于或低于60°者，按60°折算。卫生指标的试验方法，参照GB/T 5009.48—1985《蒸馏酒及配制酒卫生标准分析方法》。7）气相色谱分析 白酒中微量成分的量比关系不同，形成了白酒的不同香型及同一香型的不同风格。每种名酒都是以与其他酒种不同的乙酸乙酯、乳酸乙酯、丁酸乙酯、己酸乙酯的量比关系，形成自身独树一帜的风格。通过气相色谱分析各种单体酯、酸的含量，根据各自的含量与量比关系，特别是与真品名酒样品色谱分析图对比，可以判断真假。

《商品检验与养护》

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