

《食品研究与数据分析（第四版）》

图书基本信息

书名：《食品研究与数据分析（第四版）》

13位ISBN编号：9787501999651

出版时间：2015-1-1

作者：刘魁英

页数：314

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

《食品研究与数据分析（第四版）》

内容概要

本书详细介绍了食品研究的试验设计原理与数据分析方法，具有科学、系统和实用的特点。

科学 以系统设计、参数设计以及允许误差设计的三段产品优化设计为基础，用数据的信息特征和理论分布指导试验设计、抽样调查和数据分析，使食品研究建立在科学理论基础之上。

系统 方案设计从对比试验设计与结果分析开始，介绍随机试验、线性反应试验、面体反应试验和回归正交试验的设计与数据分析方法，最后介绍混料试验和均匀试验的设计与结果分析，构成一个由浅入深的知识体系，可满足不同层次食品研究人员的需要。

实用 指导正确地确定试验参数、选择正确的数据分析方法，是从事食品研究人员的重要参考书，也可作为食品专业本科生、研究生的教材。

《食品研究与数据分析（第四版）》

作者简介

刘魁英，教授，任职于广东海洋大学，长期从事试验设计及数据分析的研究工作。主编《食品研究与数据分析》。

书籍目录

第一章食品的线性质量研究与非线性质量研究

第一节食品质量的概念

第二节系统设计、参数设计和允许误差设计

第三节线性质量研究

第二章食品质量指标的信息特征与表达

第一节食品质量的感官指标、物理指标和化学指标

第二节食品质量指标的信息特征

第三节食品质量指标信息特征的表达

第三章理论分布与抽样

第一节概率—频率的稳定性

第二节二项分布

第三节正态分布

第四节平均数抽样分布

第五节t-分布

第六节抽样技术

第七节抽样误差

第八节试验指标的数量化方法和数据处理

第九节样本的信度和效度检验

第四章食品质量评价

第一节变异系数

第二节信噪比

第三节多指标的综合评判

第四节重要性-表现性分析

第五章对比试验的方案设计与结果分析

第一节对比试验的方案设计

第二节计量资料试验结果的显著性测验

第三节百分数或成数资料的显著性测验

第四节计数资料的显著性测验

第五节非参数检验

第六章随机试验的方案设计与结果分析

第一节随机试验设计

第二节方差分析的基本原理

第三节方差分析的基本方法

第四节复因素试验的方差分析

第五节裂区试验的方差分析

第六节缺区估计

第七节数据转换

第七章线性反应试验的方案设计与结果分析

第一节线性反应试验的方案设计

第二节线性相关

第三节线性回归

第四节非线性回归

第五节货架期模型分析

第八章面体反应试验的方案设计与结果分析

第一节面体反应设计

第二节面体反应的模型(RSM)

第三节多元回归分析

第四节多元回归与偏回归的假设检验

第五节参数分析

第九章回归正交试验的方案设计与结果分析

第一节回归正交试验设计的基本原理

第二节回归正交试验的方案设计

第三节回归正交试验的结果分析

第四节线性规划

第五节相关分析

第十章混料回归试验的方案设计与结果分析

第一节混料设计的原理

第二节混料设计的步骤与分析方法

第十一章均匀试验的方案设计与结果分析

第一节均匀设计的基本原理

第二节均匀设计的方法步骤

第三节均匀设计试验的结果分析

第四节均匀设计的假设检验

第五节多因素试验方案设计比较

附录

一、“食品研究与数据分析应用软件”操作指南

二、附表

参考文献

《食品研究与数据分析（第四版）》

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