

《食品掺伪检验技术》

图书基本信息

书名：《食品掺伪检验技术》

13位ISBN编号：9787502594312

10位ISBN编号：7502594310

出版时间：2007-1

出版社：化学工业

作者：陈敏

页数：293

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

《食品掺伪检验技术》

内容概要

食品安全状况直接关系到广大人民群众的身体健康和生命安全。但近年来，食品中的掺假、掺伪事件屡有发生，为维护人民群众的利益，国家加大了对食品掺伪行为的打击力度。本书正是结合了与人民生活密切相关的粮、油、肉、蛋、奶、茶、酒、调味品、干菜九个方面食品的掺伪现状，对掺伪食品的具体鉴别技术和检验方法进行了详细论述。并对食品掺伪鉴别检验的理化分析方法、仪器分析方法，以及目前较为先进的快速分析方法作了较为全面的介绍，以使读者对掺伪食品的鉴别检验技术有一个全面的认识。

本书可供食品检验、监督、管理机构人员，食品企业技术人员阅读使用；也可供大专院校相关专业师生参考。

《食品掺伪检验技术》

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品安全的意义 1.2 食品与食品安全的范畴 1.3 食品问题产生的原因第2章 粮食制品的掺伪检验 2.1 概述 2.2 粮食的概念与范畴 2.3 粮食制品的质量评价及掺伪方式 2.4 粮食制品的掺伪检验技术及评价第3章 食用油脂掺伪检验 3.1 概述 3.2 食用油脂及其掺伪现象 3.3 油脂掺伪检验技术及评价 参考文献第4章 乳及乳制品掺伪检验 4.1 概述 4.2 乳的概念及组成 4.3 乳的质量评价及掺伪方式 4.4 乳及乳制品的掺伪检验技术及评价 参考文献第5章 肉类及其制品掺伪检验 5.1 概述 5.2 肉类及其制品的掺伪检验技术与评价 参考文献第6章 茶叶及其制品的掺伪检验 6.1 概述 6.2 茶叶及其制品的掺伪 6.3 掺伪茶叶及其制品的检验技术及评价 参考文献第7章 蜂产品的掺伪检验 7.1 概述 7.2 蜂产品的概念与组成 7.3 蜂产品的质量评价及掺伪方式 7.4 蜂产品的掺伪检验技术及评价 参考文献第8章 食用菌及干菜掺伪检验 8.1 概述 8.2 食用菌概念与种类 8.3 干菜、干果概念与营养成分 8.4 食用菌及干菜、干果的安全状况及质量评价 8.5 食用菌及干菜类的掺伪方式 8.6 食用菌及干菜、干果的掺伪检验技术与评价 参考文献第9章 调味品的掺伪检验 9.1 概况 9.2 调味品的质量评价及掺伪方式 9.3 调味品的掺伪检验技术及评价 参考文献第10章 酒类掺伪检测 10.1 白酒掺伪检测 10.3 白酒掺伪检验技术 10.4 啤酒掺伪检测 10.5 葡萄酒掺伪（假冒伪劣）检测 参考文献

《食品掺伪检验技术》

精彩短评

1、正品！速度快！

《食品掺伪检验技术》

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.tushu000.com