

《食品分析》

图书基本信息

书名：《食品分析》

13位ISBN编号：9787502550219

10位ISBN编号：7502550216

出版时间：2004-7

出版社：化学工业出版社

作者：侯曼玲

页数：222

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》

内容概要

本教材共分12章，主要内容包括食品一般成分的分析、食品中元素含量的分析和食品添加剂的分析，其中以食品营养成分的分析作为重点。样品的采集、制备、保存和预处理单独作为1章列出，其他各章分类叙述了食品一般成分的测定方法。在内容编排上除了较为完整和系统的介绍分析的原理、仪器、试剂、操作方法、结果计算和说明及注意事项外，还从食品营养和卫生学的观点出发，对各成分的性质和作用也做了简要介绍。

本书可作为综合性大学食品分析选修课教材和食品加工专业的教学参考书，也可供相关科研、技术人员参考使用。

《食品分析》

书籍目录

绪论 1 样品的采集与处理 1.1 样品的采集 1.2 分析试样的制备及分解 1.3 样品的保存 2 密度的测定 2.1 概述 2.2 相对密度的测定方法 3 食品水分的测定 3.1 概述 3.2 食品水分的测定方法 4 食品灰分的测定 4.1 食品灰分及其测定意义 4.2 总灰分的测定 4.3 水溶性灰分与水不溶性灰分的测定 4.4 酸溶性灰分与酸不溶性灰分的测定 5 食品酸度的测定 5.1 食品中的有机酸及其测定意义 5.2 总酸度的测定 5.3 乳及乳制品酸度的测定 5.4 挥发酸的测定 5.5 有效酸度的测定 6 脂肪及脂肪酸的测定 6.1 概述 6.2 脂肪提取剂的选择 6.3 样品的预处理 6.4 脂肪含量的测定方法 6.5 油脂酸价的测定 6.6 油脂碘价的测定 6.7 油脂皂化价的测定 6.8 油脂过氧化值的测定 6.9 油脂羰基价的测定 7 糖类的测定 7.1 食品中的糖 7.2 还原糖的测定 7.3 蔗糖含量的测定 7.4 淀粉含量的测定 7.5 粗纤维的测定 7.6 果胶物质的测定 8 维生素的测定 8.1 样品的采集和处理 8.2 维生素A的测定 8.3 胡萝卜素的测定 8.4 维生素D的测定 8.5 维生素E的测定 8.6 维生素B1的测定 8.7 维生素B2的测定 8.8 烟酸的测定 8.9 维生素C的测定 9 蛋白质及氨基酸的测定 9.1 蛋白质的定量法 9.2 氨基酸态氮的测定 9.3 挥发性盐基氮的测定 9.4 蛋白质氮和非蛋白氮的测定 9.5 蛋白质和氨基酸的其他测定方法 10 单宁含量的测定 10.1 概述 10.2 单宁含量的测定 11 食品中元素含量的测定 11.1 概述 11.2 食品中常量元素的测定 11.3 食品中必需微量元素的测定 11.4 食品中部分有害元素的测定 12 食品添加剂的测定 12.1 概述 12.2 甜味剂——糖精钠的测定 12.3 防腐剂——山梨酸、苯甲酸的测定 12.4 护色剂——亚硝酸盐与硝酸盐的测定 12.5 抗氧化剂——BHA、BHT及PG的测定 12.6 漂白剂——亚硫酸盐的测定 12.7 着色剂——食用合成色素的测定 附录I 附录II 主要参考文献

《食品分析》

精彩短评

- 1、 自考用书
- 2、 适合初级涉入者学习，我是买来自考的，这是指定教材。
- 3、 老师说买这本书因为它便宜。、。。。
- 4、 学校的教材
- 5、 书很好，送货速度也快。比学校买书便宜多了，很强大啊。
- 6、 该书质量很好，内容全面，很合意。
- 7、 有习题就好了
- 8、 内容详细，简练！
- 9、 发货速度太慢，书质量还可以，但是书的编写质量不太高，适用于检验人员使用，侧重方法，但是对于理论学习来讲还是不够

《食品分析》

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