

# 《食品质量检验》

## 图书基本信息

书名：《食品质量检验》

13位ISBN编号：9787502622466

10位ISBN编号：7502622462

出版时间：2006-2

出版社：中国计量出版社发行部

作者：吴广臣

页数：273

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](http://www.tushu000.com)

# 《食品质量检验》

## 内容概要

《食品质量检验》在介绍食品检验内容及其技术发展概况的基础上，详述了食品检验的一般方法、样品的制备及预处理、食品理化性能的检验、食品中添加剂的检验、食品中微量元素的检验、食品中部分农药和其他有害物质的检验等。书中对各种检验方法均从原理、试剂及仪器设备、操作步骤、结果计算、说明及注意事项等几方面进行了完整的论述；章后均附有思考题及实验课设置，以帮助学员在完成理论学习的基础上，更好地完成实际操作。

《食品质量检验》可以作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、工业分析及质量检验等专业的教材，也可作为岗位培训教材，还可供有关技术人员阅读参考。

# 《食品质量检验》

## 书籍目录

绪论一、食品的种类二、食品质量标准三、食品检验的性质四、食品检验的分类五、食品检验的作用六、食品检验的内容七、食品检验发展方向思考题第一章 食品检验的一般方法第一节 感官检验法一、感官检验的分类二、感官检验的一般要求三、感官检验的方法四、食品感官检验的适用范围附：食品标签的检验第二节 物理检验方法一、密度法二、折射检验法三、旋光法第三节 化学检验法一、化学分析法二、仪器分析法第四节 微生物检验法一、食品微生物检验的意义二、食品微生物检验的范围和指标思考题第二章 食品检验的样品采集及预处理第一节 食品检验的抽样一、食品检验抽样的一般方法二、不均匀食品样品的采取三、无菌取样四、抽样记录及注意事项附：GB/T2828.1《计数抽样检验程序第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划》在罐头食品检验中的应用第二节 试样的制备及样品的保存一、试样的制备二、样品的保存第三节 样品的预处理一、有机物破坏法二、蒸馏法三、溶剂提取法四、色层分离法和沉淀分离法五、磺化法和皂化法六、浓缩思考题第三章 食品理化性能指标的检验第一节 食品水分的测定一、食品中水分的测定意义二、直接干燥法三、真空干燥法四、蒸馏法五、卡尔·费休法六、其他方法简介第二节 食品灰分的检验一、食品灰分及其测定意义二、食品灰化时的变化……第四章 食品中添加剂的检验第五章 食品中微量元素的检验第六章 食品中部分农药和其他有害物质的检验实验附录参考文献

# 《食品质量检验》

## 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](http://www.tushu000.com)