

食品分析



[食品分析_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1999-05

装帧:平装

isbn:9787501923076

《食品分析(修订版)》内容简介：食品分析的性质和任务、食品分析的内容、食品分析方法及发展趋势、食品标准、食品分析课程的学习要求、样品的准备及结果的数据处理、分析样品的准备、分析结果的数据处理、食品的感官分析、感官分析概述、感觉、食品的感官检验、食品感官分析常用的方法、感官分析的应用及方法选择、食品的物理检验法等等。

作者介绍:

目录: 总则
第一章 绪论
第一节 食品分析的性质和任务
第二节 食品分析的内容
第三节 食品分析方法及发展趋势
第四节 食品标准
第五节 食品分析课程的学习要求
思考题 (一)

第二章 样品的准备及结果的数据处理
第一节 分析样品的准备
第二节 分析结果的数据处理
思考题 (二)
第三章 食品的感官分析
第一节 感官分析概述
第二节 感觉
第三节 食品的感官检验
第四节 食品感官分析常用的方法
第五节 感官分析的应用及方法选择
思考题 (三)
第四章 食品的物理检验法
第一节 密度法
第二节 折光法
第三节 旋光法
第四节 压力测定法
第五节 固态食品的比体积
思考题 (四)
第五章 物理化学分析法
第一节 电化学分析法
第二节 吸光光度法
第三节 原子吸收分光光度法
思考题 (五)
第四节 色谱分析法
思考题 (六)
第六章 食品的一般成分分析
第一节 水分的测定
思考题 (七)
第二节 灰分的测定
思考题 (八)
第三节 酸度的测定
思考题 (九)
第四节 脂类的测定
思考题 (十)
第五节 碳水化合物的测定
思考题 (十一)
第六节 蛋白质及氨基酸的测定
思考题 (十二)
第七节 维生素的测定
思考题 (十三)
第七章 食品添加剂的测定
第一节 概述
第二节 甜味剂——糖精钠的测定
第三节 防腐剂的测定
第四节 发色剂——硝酸盐与亚硝酸盐的测定
思考题 (十四)
第五节 漂白剂——二氧化硫及亚硫酸钠的测定
第六节 品质改良剂——磷酸及其盐类的测定
第七节 抗氧化剂 (BHA、BHT) 的测定
第八节 食品中色素的测定
思考题 (十五)
第八章 食品中矿物质元素的测定
第一节 概述
第二节 矿物质微量元素的比色测定

第三节 原子吸收分光光度法测定食品中矿物质元素
思考题 (十六)

第九章 食品中常见有害有毒物质的测定

第一节 概述

第二节 有机氯农药残留量的测定

第三节 有机磷农药残留量的测定

第四节 薄层色谱法测定食品中黄曲霉毒素

第五节 液相色谱法测定食品中苯并(a)芘

第六节 比色法测定食品中N-亚硝胺类

思考题 (十七)

第十章 食品分析实验

第一节 实验室安全要点

第二节 实验室技术

实验一 食品感官分析实验

实验二 密度计的使用

实验三 折光计的使用

实验四 旋光计的使用

实验五 碳酸饮料中CO₂含量的测定

实验六 固态食品比体积的测定

实验七 全脂乳粉中水分含量的测定

实验八 面粉中灰分含量的测定

实验九 汽水中总酸及pH值的测定

实验十 鲜乳中脂肪含量的测定

实验十一 麦乳精中脂肪含量的测定

实验十二 水果硬糖中还原糖量的测定

实验十三 面粉中淀粉含量的测定

实验十四 豆乳饮料中蛋白质含量的测定

实验十五 酱油中氨基酸态氮含量的测定

实验十六 新鲜果蔬中维生素C含量测定

实验十七 饮料中山梨酸含量的测定

实验十八 香肠中亚硝酸盐含量的测定

实验十九 植物油中抗氧化剂的测定

实验二十 罐头食品中锡含量的测定

实验二十一 矿泉水中微量元素的测定

实验二十二 乳品中残留农药的测定

附录

一、附表

附表 (一) 部分元素相对原子质量表

附表 (二) 常用酸和碱溶液的相对密度和浓度

附表 (三) 排序检验法检验表 ($\alpha=5\%$)

附表 (四) 排序检验法检验表 ($\alpha=1\%$)

附表 (五) χ^2 分布表

附表 (六) 观测锤度温度改正表 (标准温度20℃)

附表 (七) 酒精计温度浓度换算表

附表 (八) 乳稠计读数变为温度15℃时的度数换算表

附表 (九) 乳稠计读数变为温度20℃时的度数换算表

附表 (十) 糖液折光锤度温度改正表 (20℃)

附表 (十一) 碳酸气吸收系数表

附表 (十二) 相当于氧化亚铜质量的葡萄糖、果糖、乳糖转化糖质量表

二、浓度换算关系

主要参考资料

• • • • • (收起)

[食品分析_下载链接1](#)

标签

评论

[食品分析_下载链接1](#)

书评

[食品分析_下载链接1](#)