

食品分析



[食品分析_下载链接1](#)

著者:[美]S.苏珊娜·尼尔森

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2002

装帧:平装

isbn:9787501925995

本书详细介绍了食品中各种重要的成分，还用大量篇幅对食品的有关法规和国际标准加以详尽的阐述。同时大量增加了对色谱分析、核磁共振和免疫分析等食品分析新技术的介绍。

作者介绍:

目录: 第一部分 概述

1 食品分析简介

2 美国食品分析法规与国际标准

3 营养标签

4 分析数据的评价

5 采样和样品制备

6 计算机化和机器人技术

第二部分 食品的化学成分和化学特性

7 pH和可滴定酸度

8 水分和总固形物的分析

- 9 灰分的分析
- 10 矿物质的测定
- 11 碳水化合物的测定
- 12 纤维的测定
- 13 脂肪的测定
- 14 脂类功能特性的测定
- 15 蛋白质的分析
- 16 蛋白质分离和鉴定方法
- 17 蛋白质质量分析
- 18 维生素的分析
- 19 色素分析
- 20 食品中农药、霉菌毒素和药物残留的分析
- 21 免疫分析法
- 22 酶在食品分析中的应用
- 23 外源物质的分析
- 24 需氧量的测定
- 第三部分 光谱法
- 25 光谱法的基本原理
- 26 紫外、可见和荧光光谱法
- 27 红外光谱法
- 28 原子吸收与发射光谱法
- 29 质谱法
- 30 核磁共振法
- 第四部分 色谱（分离）法
- 31 色谱基本原理
- 32 高效液相色谱
- 33 气相色谱
- 第五部分 食品的物理性质
- 34 食品分析的流变原理
- 35 食品乳状液的分离
- 36 热分析
- 37 颜色分析
- 缩略语表
- • • • • [\(收起\)](#)

[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](#)