

食品分析技术



[食品分析技术 下载链接1](#)

著者:张意静

出版者:

出版时间:2001-7-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501931460

为适应高等职业教育的培养目标和要求,本教材从内容到编排方式都突出了其实际应用及技能培养的目的。全书包括第一篇食品的感官检验技术、第二篇食品的理化检验技术,第三篇食品的微生物检验技术。在理化检验部分除常规检验项目外,根据食品工业发展的需要编入了保健食品中功能性成分的检测,以及食品包装材料的检测,而且分别编入了相关的实验。各院校在使用本教材时,可根据本地区人才培养的要求,确定内容的取舍。

作者介绍:

目录:绪论

第一篇 食品的感官检验技术

第一章 感官检验概论

第二章 感觉

第三章 食品的感官评价

第四章 食品感官检验常用的方法

.....

第二篇 食品理化检验技术
第一章 食品理化检验的基本程序
第二章 食品的物理检验法
第三章 食品一般成分的检验
第四章 食品添加剂的检测
.....

第三篇 食品微生物检验技术
第一章 绪论
第二章 细菌形态学检验技术
第三章 细菌生理学检查法
第四章 食品卫生细菌学一般检验技术
.....

附录一 常用培养基的制备
附录二 食品中微生物限量国家标准
附表
参考文献
..... (收起)

[食品分析技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[食品分析技术](#) [下载链接1](#)

书评

[食品分析技术](#) [下载链接1](#)