营养与食品卫生学实习指导



营养与食品卫生学实习指导_下载链接1_

著者:吴坤 编

出版者:

出版时间:2003-1

装帧:

isbn:9787117057578

本书是全国高等医学院校预防医学专业教材评审委员会、全国高等医药教材建设研究会

和卫生部教材办公室组织编写的第5版《营养与食品卫生学》的配套教材，供预防医学五年制本科及三年制大专等预防医学专业实习教学使用。

本书的编写是在对《营养与食品卫生学实习指导》修订的基础上完成的，共包括二十六项实习内容和六篇附录。本书修订的指导思想是根据多年教学实践及学科专业技术的发展，紧密围绕预防医学专业对学生培训的目标，在检验技术、工作方法等方面对学生进行系统、规范的指导与培训。本书在内容选择上考虑了常用食品检验技术的代表性，检验方法多数采用现行的国家标准方法，既可反映检验技术的先进性，也兼顾到高等医药院校的教学条件。通过该实习教材学习，学生对本专业领域遇到的问题可举一反三，分析和解决问题的能力会得到较大的锻炼和提高。

作者介绍:

实习一 食品样品的采集与制备

实习二 食品的感官检查

实习三 食品中总氮的测定

实习四 食物中脂肪、脂肪酸的测定

实习五 食品中抗坏血酸测定

实习六 食物及负荷尿中核黄素的测定

实习七 高效液相色谱法测定血清中维生素A、E、β-胡萝卜素

实习八 食品中钙、铁、锌、铅、砷的测定

实习九 食品中植物化学物的测定

实习十 食品中粗纤维的测定

实习十一 膳食调查

实习十二 蛋白质功效比值（课题设计）

实习十三 食谱编制

实习十四 霉菌菌落总数测定与分离鉴定

实习十五 谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定

实习十六 食品中有机磷农药残留量的测定

实习十七 食物中糖精纳的测定

实习十八 食品中合成色素的测定

实习十九 食品中苯甲酸及其钠盐的测定

实习二十 鲜奶的卫生质量检验

实习二十一 白酒中甲醇和杂醇油的测定
实习二十二 食用油脂的卫生检验
实习二十三 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的含量测定
实习二十四 食物中毒调查处理的讨论
实习二十五 酱油厂HACCP体系建立实例
实习二十六 食品安全性毒理学评价的讨论
附录一 常见食物一般营养成分（100g食部含量）
附录二 食品营养强化剂使用卫生标准
附录三 中华人民共和国食品卫生法
附录四 食品企来通用卫生规范
附录五 食品安全性毒理学评价程序
附录六 食物中毒疹断标准及技术处理总则
附录七 突发公共卫生事件应急条例（全文）
主要参考文献

目录:

营养与食品卫生学实习指导_下载链接1_

标签

评论

营养与食品卫生学实习指导_下载链接1_

书评

营养与食品卫生学实习指导_下载链接1_