

食品安全快速检测技术手册



[食品安全快速检测技术手册_下载链接1_](#)

著者:王林//王晶//周景洋

出版者:化学工业

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787122025982

《食品安全快速检测技术手册》简单阐述了食品安全快速检测和样品采集的基本知识。按照农药、鼠药、突出有害物质、各类食物中容易存在的问题物质、生产加工环节中要控制项目的检测内容排列，重点介绍了各类物质的理化快速监测方法。同时详细介绍了微生物快速检测方法、快速检测辅助设备的选择使用、部分食品主要安全问题及参考检测项目。

《食品安全快速检测技术手册》内容全面、翔实，实用性非常强。

《食品安全快速检测技术手册》适用于需要食品安全现场快速检测技术的相关部门的机构使用，同时也可作为快速检测技术提供单位的培训教材。

作者介绍:

目录: 第一部分 概述

一、何为快速检测二、为什么要进行快速检测三、什么样的方法称之为快速检测方法四、实验室快速检测与现场快速检测的不同之处五、现场快速检测结果的表述及注意事项六、食品安全快速检测结果报告单参考模版及注意事项七、现场快速检测中常用的计量和计数单位（见表1—1）八、食品安全快速检测项目分类九、急性中毒与慢性伤害物质的区别十、引发急性中毒与慢性伤害的主要原因十一、急性食物中毒后的快速筛查与日常监测参考方案十二、食物中毒诊断标准及技术处理总则十三、第一部分编写说明

第二部分 采集样品 一、样品的采集2二、附录 三、第二部分编写说明 第三部分

理化快速检测方法一、有机磷和氨基甲酸酯类农药的快速检测方法二、毒鼠强的快速检测方法三、氟乙酰胺的快速检测方法四、敌鼠钠盐的快速检测方法五、鼠药安妥的快速检测方法六、鼠药磷化锌的快速检测方法七、甲醇的快速检测方法八、亚硝酸盐的快速检测方法九、硝酸盐的快速检测方法十、砷的快速检测方法十一、汞的快速检测方法十二、钡的快速检测方法十三、砷、锑、铋、汞、银化物的快速检测方法十四、氰化物的快速检测方法十五、黄曲霉毒素B1的快速检测方法十六、二氧化硫的快速检测方法十七、硼酸和硼砂的快速检测方法十八、苏丹红等油溶性非食用色素的快速检测方法十九、孔雀石绿等水溶性非食用色素的快速检测方法二十、食用油脂酸价和过氧化值的快速检测方法二十一、食用植物油极性组分的快速检测方法二十二、桐油的快速检测方法二十三、大麻油的快速检测方法二十四、青油的快速检测方法二十五、蓖麻油的快速检测方法二十六、巴豆油的快速检测方法二十七、矿物油的快速检测方法二十八、水产品鲜度的快速检测方法二十九、水发水产品酸碱度的快速检测方法三十、水发水产品中甲醛的快速检测方法三十一、双氧水的快速检测方法三十二、畜禽肉鲜度与病害肉的快速检测方法三十三、注水肉的快速检测方法三十四、瘦肉精的快速检测方法三十五、牛乳新鲜度的快速检测方法三十六、牛乳密度的快速检测及掺水量计算三十七、牛乳中碱性物质的快速检测方法三十八、牛乳中尿素的快速检测方法三十九、乳品中淀粉和麦芽糊精的快速检测方法四十、乳品中蛋白质含量的快速检测方法四十一、生熟乳的快速检测方法四十二、酱油中总酸与氨基酸态氮含量的快速检测方法四十三、味精中谷氨酸钠含量的快速检测方法四十四、食醋感官和游离矿酸的快速检测方法四十五、食醋中总酸含量的快速检测方法四十六、碘盐含碘量的快速检测方法四十七、蜂蜜比重和水分的快速检测方法四十八、蜂蜜酸度的快速检测方法四十九、蜂蜜中糊精或淀粉的快速检测方法五十、大米及米制品新鲜度的快速检测方法五十一、大米中石蜡、矿物油的快速检测方法五十二、米面粉中吊白块的快速检测方法五十三、面粉中滑石粉、石膏粉的快速检测方法五十四、生熟豆浆的快速检测方法五十五、鸡蛋新鲜度的快速检测方法五十六、木耳吸水量与pH值的快速检测方法五十七、瓶装饮用纯净水的快速鉴别方法五十八、食品中心温度和煎炸油温度的快速测定方法五十九、食品表面和环境温度的快速检测方法六十、餐饮具和食品加工器具表面洁净度的快速检测方法六十一、消毒间紫外线辐照强度的快速测定方法六十二、消毒液有效氯的快速测定六十三、游离性余氯的快速检测方法第四部分 微生物快速检验方法

一、菌落总数的快速测定方法二、餐饮具表面大肠菌群的快速测定方法三、食品中大肠菌群的快速测定方法四、水质中大肠杆菌的快速测定方法五、霉菌和酵母的快速计数方

法六、沙门菌的快速检验方法七、金黄色葡萄球菌的快速检验方法八、大肠杆菌0157：H7的快速检验方法九、李斯特菌的快速检验方法十、第四部分编写说明 第五部分快速检测辅助设备的选择使用

一、微型电子天平（手掌秤）二、便携式超声波清洗（提取）器三、微型电热水浴锅四、微型离心机五、便携式食品粉碎机六、食品物理冷藏保温采样箱七、便携式恒温培养箱（BX－2型） 第六部分 部分食品主要安全问题及参考检测项目

一、粮食二、食用油脂三、蔬菜和水果四、肉与肉制品五、水产及水产制品六、乳与乳制品七、蛋与蛋制品八、面粉、米粉及糕点类食品九、豆类及豆制品十、酒类十一、冷饮食品十二、罐头食品十三、食糖十四、蜂蜜十五、调味品十六、膨化食品和方便面食十七、第六部分编写说明

• • • • • [\(收起\)](#)

[食品安全快速检测技术手册_下载链接1_](#)

标签

食品快检

评论

[食品安全快速检测技术手册_下载链接1_](#)

书评

[食品安全快速检测技术手册_下载链接1_](#)