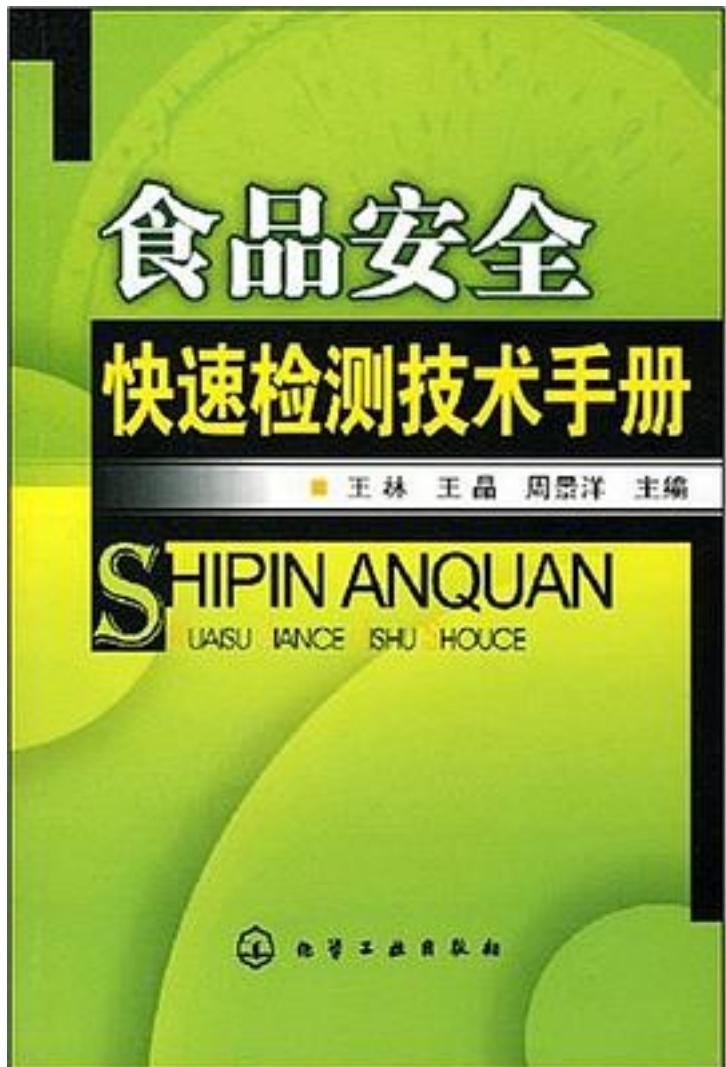


# 食品安全快速检测技术手册



[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方法  
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

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O157: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 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](#)