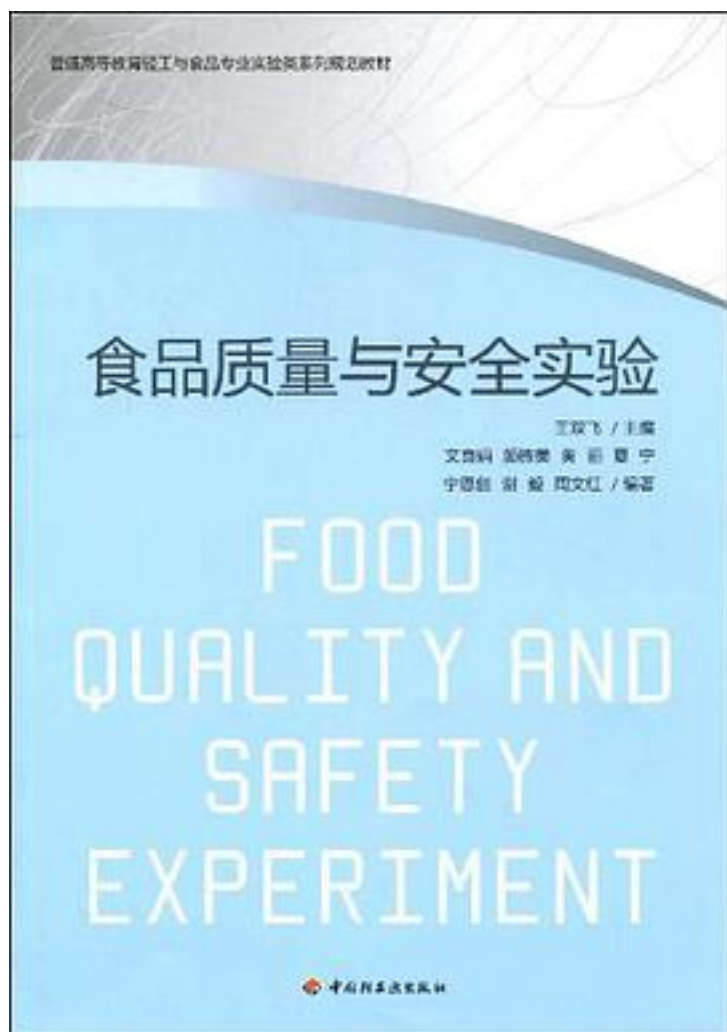


食品质量与安全实验



[食品质量与安全实验_下载链接1](#)

著者:王双飞

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787501969654

《食品质量与安全实验》从实验技术的角度介绍了实验方法，以及各类食品的营养指标

、安全性指标的分析检测方法，旨在提高食品质量与安全专业学生的检测分析技术水平。《食品质量与安全实验》可作为高等院校、职业院校食品科学与工程专业、食品质量与安全专业学生的实验参考用书。

作者介绍:

目录: 第一章 实验室必备知识

第一节 实验室应遵守的基本规则

第二节 常用试剂的配制

第三节 玻璃仪器的洗涤及各种洗液的配制法

第四节 实验室安全

一、实验室基本安全知识

二、实验药品安全

三、实验室压缩气体钢瓶的安全使用

四、实验室急救

五、实验室灭火法

第五节 实验方法的选择与数据处理

一、实验方法的评价

二、实验结果的检验

三、实验数据的处理

四、测定结果的校正

五、分析数据的质量

第六节 实验结果的报告

一、记录的规范性、完整性

二、实验结果

第七节 研究性综合实验的设计

第二章 食品营养成分的测定

实验一 食品中的水分及水分活度测定

实验二 阿贝折光仪测定品的可溶性固形物

实验三 水果中有效酸度的测定

实验四 食品中蛋白质的测定

实验五 碱性乙醚提取法测定脂肪

实验六 食品中还原糖的测定

实验七 食品中蔗糖的测定

实验八 食品中总糖的测定

实验九 酶法水解测定食品中的淀粉

实验十 果蔬酶促褐变和非酶促褐变反应

实验十一 果胶的提取与功能特性

实验十二 果蔬中VC在加工过程中的变化

实验十三 二乙胺基二硫代甲酸钠法测定饮料中铜含量

实验十四 离子色谱测定饮用水中的无机酸离子

第三章 食品添加剂的测定

实验一 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

实验二 食品中糖精钠的测定

实验三 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

实验四 薄层色谱法测定食品中的山梨酸、苯甲酸

实验五 盐酸萘乙二胺法测定食品中的亚硝酸盐

实验六 食品中亚硫酸盐的测定

实验七 薄层色谱法测定食用合成色素

第四章 食品中有毒有害物质的测定

实验一 石墨炉原子吸收光谱法测定食品中的铅

实验二 硫脲比色法测定食品中的铅

实验三 冷原子吸收光谱法测定食品中的总汞
实验四 双硫脲比色法测定食品中的总汞
实验五 食品中总砷的测定
实验六 苯酚酮比色法测定食品中的锡
实验七 石墨炉原子吸收光谱法测定食品中的镉
实验八 比色法测定食品中的镉
实验九 食品中组胺含量的测定
实验十 马铃薯中龙葵碱的测定
实验十一 食品中苯并(n)芘的测定
实验十二 海产食品中多氯联苯的测定
实验十三 免疫亲和柱—荧光分光光度法测定黄曲霉毒素
实验十四 酶联免疫吸附法(ELISA)测定黄曲霉毒素B
第五章 食品腐败、变质的测定
实验一 油脂中酸价的测定
实验二 油脂中过氧化值的测定
实验三 油脂中羰基价的测定
实验四 半微量定氮法测定挥发性盐基氮
实验五 微量扩散法测定挥发性盐基氮
实验六 柱层析法测定食用植物油煎炸过程中的极性组分(PC)
第六章 食品中农药残留的检验
实验一 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
实验二 水果、蔬菜、谷物中有机磷农药的测定
实验三 气相色谱检测法检测水果、蔬菜、谷物中拟除虫菊酯类农药
第七章 动物性食品中抗生素及兽药残留与检测
实验一 TTC法检验鲜乳中抗生素残留量
实验二 肉中四环素族药物残留量的测定
实验三 水产品中氯霉素残留量的测定
实验四 动物源食品中瘦肉精含量的测定
实验五 动物源食品中激素残留量的测定
第八章 食品掺伪的检验
附表1
附表2
• • • • • [\(收起\)](#)

[食品质量与安全实验_下载链接1](#)

标签

评论

[食品质量与安全实验 下载链接1](#)

书评

[食品质量与安全实验 下载链接1](#)