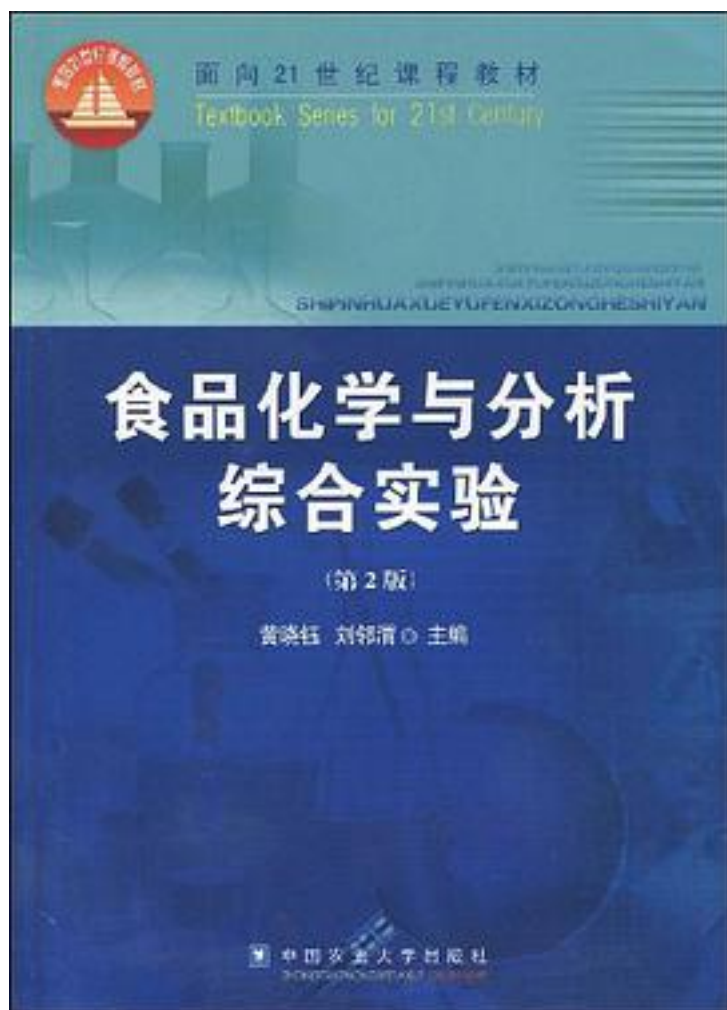


食品化学与分析综合实验



[食品化学与分析综合实验_下载链接1](#)

著者:黄晓钰//刘邻渭

出版者:中国农业大学

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787811177978

为适应社会与学科的发展，根据“全国高等学校食品类专业系列教材”研讨会精神，编

者对《食品化学综合实验》进行了修改编写。在保持第1版主要特色的基础上，本次改编对教材的有关章节进行了调整和更新。第2版和第1版的主要区别如下：1. 为使教材名称更准确和全面地反映教材包含的内容，教材名称由“食品化学综合实验”更改为“食品化学与分析综合实验”。2. 因为食品感官评价的理论基础和方法具有较大的独特性，许多院校已将它作为单独开设的课程，并在“全国高等学校食品类专业系列教材”中新增了《食品感官评价》，故本教材第2版不再包含“食品感官评价”的内容。。

3. 为加强学生对食品成分在食品中发挥作用和相互影响的认识水平和研究能力，本教材适当增加了食品化学实验内容，并单列有“食品成分功能特性测定”一章。

4. 为适应学科的发展，使学生能更全面地掌握各类分析测定技术，在有些保留章节中也增加了新的内容。例如，第3章“食品物理性质测定”中新增了食品热学性质分析及乳状液性质分析；第8章“食品中有毒有害物质测定”中新增了生物检测技术内容。

经改编后，教材内容更加全面和丰富，更适合食品科学与工程各专业使用。经过本课程的学习，可使学生较系统、全面地掌握食品成分分析、食品理化性质测定、食品质量与安全检测的意义、原理和方法；听讲和实验紧密结合并突出实践教学的教学过程，有利于加深学生对相关课程所学理论的理解，有利于学生将多门学科的知识点及研究方法有机地结合，起到融会贯通、举一反三的作用，为学生今后从事食品行业的工作或科学研究打下坚实的理论及实验技术基础。

作者介绍:

目录: 绪论 0.1 食品化学与分析综合实验的性质和作用 0.2
食品化学与分析综合实验的内容 0.3 食品化学与分析综合实验的方法第1章
样品的采集与前处理 1.1 样品的采集与保存 1.2 样品的制备和前处理 思考题
参考文献第2章 方法的选择与数据处理 2.1 实验方法的分类与选择 2.2 误差与消除 2.3
测定方法的预评价 2.4 实验记录 2.5 数据的统计处理 思考题 参考文献第3章
食品物理性质测定 3.1 食品密度的测定 3.2 食品光学性质测定 3.3
食品流变性和质构测定 3.4 差示扫描量热分析法(DSC法)测蕨根淀粉糊化温度 3.5
乳状液性质分析 3.6 食品颜色的测定 3.7 食品非破坏性分析 思考题 参考文献第4章
食品成分功能特性测定 4.1 蛋白质功能特性测定 4.2 油脂功能特性测定 4.3
碳水化合物功能特性测定 4.4 矿物成分的功能实验 4.5 酶活性测定 思考题
参考文献第5章 食品营养成分分析测定 5.1 水分含量及水分活度的测定 5.2
蛋白质和氨基酸测定 5.3 脂类测定 5.4 糖类测定 5.5 酸度的测定 5.6 维生素测定 5.7
食品中矿物质营养成分的测定 思考题 参考文献第6章 食品功能成分分析测定 6.1
功能性糖类物质分析 6.2 功能性油脂分析 6.3 功能性蛋白和多肽分析 6.4 酚类物质测定
思考题 参考文献第7章 食品添加剂测定 7.1 着色剂的分离测定 7.2
发色剂与漂白剂的测定 7.3 呈味剂的测定 7.4 防腐剂和抗氧化剂的测定 思考题
参考文献第8章 食品中有毒有害物质测定 8.1 酒中甲醇含量的测定 8.2
啤酒中甲醛含量的测定 8.3 水产品中组胺和三甲胺的测定 8.4 肉中亚硝胺的测定 8.5
黄曲霉毒素的测定——薄层色谱法 8.6 原子吸收分光光度法测定铅、镉、砷 8.7
色谱法、酶抑制法检测农药残留 8.8 色谱法、免疫法测定动物性食品中兽药残留 思考题
参考文献第9章 综合实验附录

• • • • • [\(收起\)](#)

[食品化学与分析综合实验 下载链接1](#)

标签

评论

[食品化学与分析综合实验_下载链接1](#)

书评

[食品化学与分析综合实验_下载链接1](#)