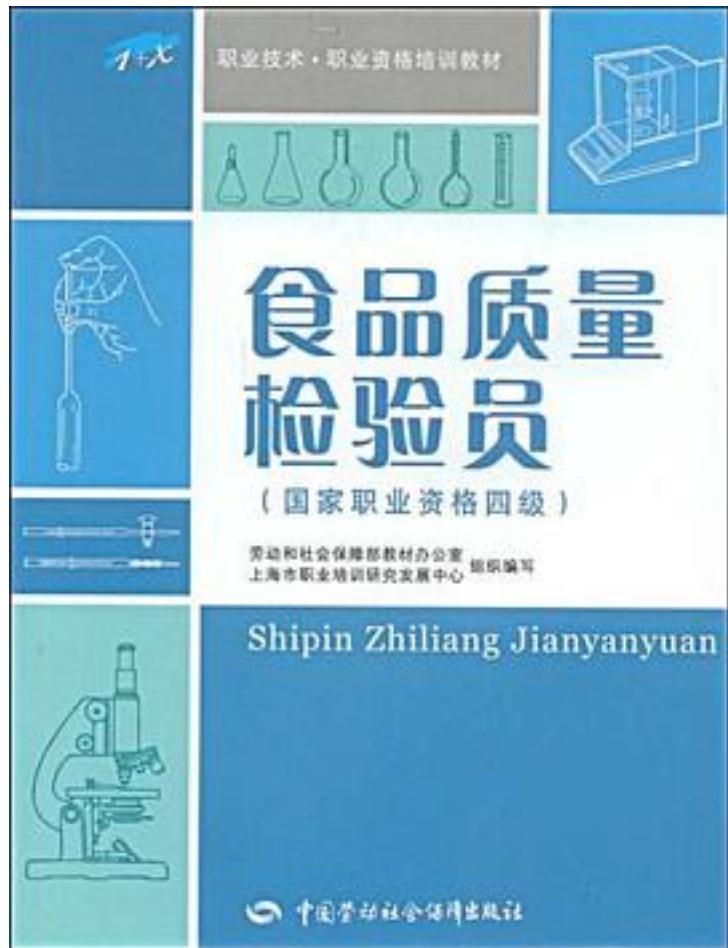


# 食品质量检验员



[食品质量检验员 下载链接1](#)

著者:郑吉园

出版者:中国劳动

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787504577658

《食品质量检验员(国家职业资格三级)》由人力资源和社会保障部教材办公室、上海市职业培训研究发展中心依据上海1+X食品质量检验员(国家职业资格三级)职业技能鉴定细目组织编写。《食品质量检验员(国家职业资格三级)》从强化培养操作技能,掌握

实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握食品质量检验员的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。全书共分为18个单元，内容包括：理化检验技术方面的标准物质与标准溶液、样品前处理、紫外可见分光光度法、气相色谱法、原子吸收分光光度法、原子荧光分光光度法、冷原子吸收分光光度法；微生物检验技术方面的细菌检验基础知识、沙门氏菌检验、志贺氏菌检验、金黄色葡萄球菌检验、溶血性链球菌检验、副溶血性弧菌检验、致泻大肠埃希氏菌检验、蜡样芽孢杆菌检验、常见益生菌检验；数据处理和实验室质量管理方面的知识。

《食品质量检验员(国家职业资格三级)》可作为食品质量检验员（国家职业资格三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术院校相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

作者介绍：

目录: 第1单元 标准物质与标准溶液 1.1 标准物质3 1.2 标准溶液8 单元测试题18  
单元测试题答案19第2单元 样品前处理 2.1 有机质破坏法23 2.2 蒸馏法25 2.3  
溶剂提取法26 2.4 样品的浓缩28 2.5 气相色谱化学衍生化反应技术29 单元测试题32  
单元测试题答案33第3单元 紫外可见分光光度法 3.1 紫外可见分光光度法的原理37 3.2  
紫外可见分光光度计的主要部件39 3.3 紫外可见分光光度法测量条件的选择42 3.4  
紫外可见分光光度法的应用47 单元测试题57 单元测试题答案58第4单元 气相色谱法 4.1  
气相色谱基本理论63 4.2 气相色谱仪的基本结构和工作原理66 4.3  
气相色谱方法的建立71 4.4 气相色谱的定性定量分析74 4.5  
气相色谱仪操作维护要点和常见故障分析75 4.6 气相色谱法在食品安全分析中的应用78  
单元测试题87 单元测试题答案88第5单元 原子吸收分光光度法 5.1  
原子吸收分光光度法的原理93 5.2 原子吸收分光光度计的主要部件93 5.3  
原子吸收分光光度法测量条件的选择99 5.4 原子吸收分光光度法的应用103  
单元测试题109 单元测试题答案110第6单元 原子荧光分光光度法 6.1  
原子荧光分光光度法的原理113 6.2 原子荧光分光光度计的主要部件113 6.3  
原子荧光分光光度法测量条件的选择116 单元测试题122 单元测试题答案123第7单元  
冷原子吸收分光光度法 7.1 冷原子吸收分光光度法的原理127 7.2  
冷原子吸收分光光度计127 7.3 冷原子吸收分光光度法测量条件的选择128  
单元测试题132 单元测试题答案133第8单元 细菌检验基础知识 8.1 细菌的分类137 8.2  
细菌的形态学及形态学检查法137 8.3 细菌的生理学139 8.4 细菌的培养与分离技术143  
8.5 细菌的生物化学试验145 8.6 菌种的保存152 8.7  
细菌的微量鉴定系统和自动化快速检测技术\*153 单元测试题157  
单元测试题答案158第9单元 沙门氏菌检验 9.1 生物学特性163 9.2 检验原理165 9.3  
实验材料165 9.4 操作步骤166 9.5 检验结果170 9.6 注意事项170 单元测试题174  
单元测试题答案175第10单元 志贺氏菌检验 10.1 生物学特性179 10.2 检验原理180 10.3  
实验材料180 10.4 操作步骤180 10.5 检验结果183 10.6 注意事项183 单元测试题187  
单元测试题答案187第11单元 金黄色葡萄球菌检验 11.1 生物学特性193 11.2  
检验原理195 11.3 实验材料195 11.4 操作步骤195 11.5 检验结果197 单元测试题200  
单元测试题答案201第12单元 溶血性链球菌检验 12.1 生物学特性205 12.2 检验原理206  
12.3 实验材料207 12.4 操作步骤207 12.5 检验结果208 12.6 注意事项208 单元测试题211  
单元测试题答案212第13单元 副溶血性弧菌检验 13.1 生物学特性217 13.2 检验原理218  
13.3 实验材料218 13.4 操作步骤218 13.5 检验结果222 13.6 注意事项222 单元测试题226  
单元测试题答案227第14单元 致泻大肠埃希氏菌检验 14.1 生物学特性233 14.2  
检验原理235 14.3 实验材料235 14.4 操作步骤235 14.5 检验结果238 14.6  
大肠埃希氏菌O157：H7检验(常规培养法)\*238 单元测试题245  
单元测试题答案246第15单元 蜡样芽杆菌检验 15.1 生物学特性251 15.2 检验原理252

15.3 实验材料 252 15.4 操作步骤 252 15.5 检验结果 256 单元测试题 260  
单元测试题答案 261 第 16 单元 常见益生菌检验 16.1 乳酸菌检验 267 16.2  
双歧杆菌检验 269 单元测试题 271 单元测试题答案 271 第 17 单元 数据处理 17.1  
分析数据的取舍 275 17.2 标准误差和相对标准误差 277 17.3 最小二乘法 278 17.4  
检出限、灵敏度、噪声 281 17.5 分析方法的选择 282 单元测试题 287  
单元测试题答案 289 第 18 单元 实验室质量管理 18.1 设备及标准物质的期间核查 293 18.2  
作业指导书的编制 294 18.3 原始记录和检验报告的编制 295 18.4  
实验室内部质量控制 298 单元测试题 299 单元测试题答案 300 参考文献 302  
· · · · · (收起)

[食品质量检验员 下载链接1](#)

## 标签

1.2 标准溶液 8

## 评论

[食品质量检验员 下载链接1](#)

## 书评

[食品质量检验员 下载链接1](#)