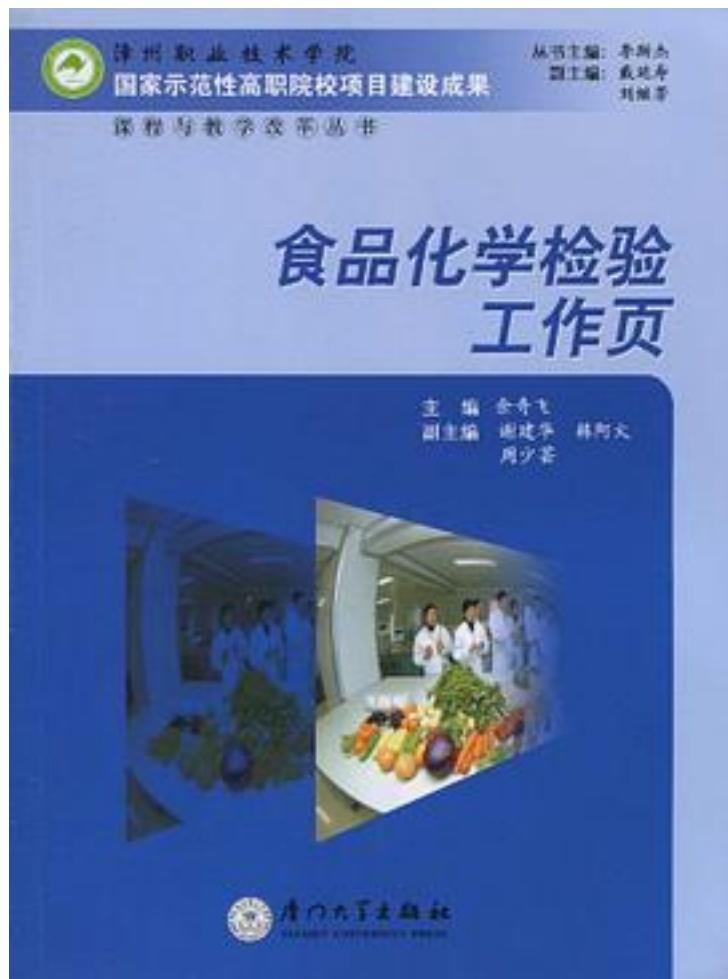


# 食品化学检验工作页



[食品化学检验工作页 下载链接1](#)

著者:余奇飞 编

出版者:厦门大学出版社

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787561535400

《食品化学检验工作页》由漳州职业技术学院余奇飞副教授主编，漳州职业技术学院谢建华、漳州市农业学校韩阿火高级讲师、漳州市质量技术监督局漳州市产品质量监督检

验所周少芸高级工程师任副主编，漳州职业技术学院的张丽红和王文成老师、漳州立兴罐头食品有限公司的林解本、漳州市农业学校的谢绿珠老师参与了编写工作。全书主要由余奇飞编写并统稿。

## 作者介绍:

### 目录: 总序

### 前言

### 致同学

#### “食品化学检验”课程描述一览表

#### 《食品化学检验工作页》学习任务结构图

### 学习情境一 罐头产品检验

#### 1 学习情境描述

#### 2 学习目标

#### 3 学习内容

#### 4 学习情境完成流程

#### 5 本学习情境准备

任务1：测定罐头产品中的盐分含量

任务2：测定罐头产品中的SO<sub>2</sub>残留

任务3：测定罐头产品中的农药残留

任务4：测定生产用水（消毒水）中的余氯

#### 6 学习评价

### 学习情境二 饼干产品检验

#### 1 学习情境描述

#### 2 学习目标

#### 3 学习内容

#### 4 学习情境完成流程

#### 5 本学习情境准备

任务1：测定饼干产品中的脂肪含量

任务2：测定饼干产品中的酸价

任务3：测定饼干产品中的过氧化值

任务4：测定饼干产品中的灰分

#### 6 学习评价

### 学习情境三 肉制品检验

#### 1 学习情境描述

#### 2 学习目标

#### 3 学习内容

#### 4 学习情境完成流程

#### 5 本学习情境准备

任务1：测定肉制品中的蛋白质含量

任务2：测定肉制品中的水分含量

任务3：测定肉制品中的NaNO<sub>3</sub>含量

任务4：测定肉制品中的淀粉含量

#### 6 学习评价

### 学习情境四 饮料产品检验

#### 1 学习情境描述

#### 2 学习目标

#### 3 学习内容

#### 4 学习情境完成流程

#### 5 本学习情境准备

任务1：测定饮料产品中的pH值

任务2：测定饮料产品中的总酸度

任务3：测定饮料产品中的可溶性固形物

任务4：测定饮料产品中的色素含量

6 学习评价

学习情境五 蜜饯产品检验

1 学习情境描述

2 学习目标

3 学习内容

4 学习情境完成流程

5 本学习情境准备

任务1：测定蜜饯产品中的还原糖含量

任务2：测定蜜饯产品中的总糖

任务3：测定蜜饯产品中的防腐剂含量

任务4：测定蜜饯产品中的甜味剂含量

6 学习评价

学习情境六 仪器包装材料检查

附录

致老师

参考文献

后记

· · · · · (收起)

[食品化学检验工作页](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[食品化学检验工作页](#) [下载链接1](#)

书评

[食品化学检验工作页](#) [下载链接1](#)