

前言

<<食品分析实验>>作为“普通高等教育‘十五’国家级规划教材”----<<食品分析>>的配套用书,在教指委的帮助下,在许多同行老师和专家的关心下,以及在化工出版社的大力支持下,终于与大家见面了.<<食品分析实验>>过去一直由各校自行编印讲义,到目前为止,尚未见有正式出版的实验教材.自本<<食品分析>>教材出版后,我们感到有必要出版一本与之配套的实验教材,毕竟<<食品分析>>是一门实践性很强的课程,实验教学是其中重要的环节之一.

本教材主要是在我校<<食品分析实验>>讲义的基础上,扩展补充而成,其中许多内容也是长期的教学实践经验总结.教材中大量引用了最新国家标准中的检测方法,有较强的实用性和先进性.鉴于各校的实验条件和仪器设备配置的差异,本实验教材中既有经典,实用的常规实验方法,也有较先进的仪器分析方法,供各校根据自己的实际情况和教学大纲要求选开其中的若干个实验.在<<食品分析>>课程教学结构中,实验部分一般占一个学分(实验时数 32 学时左右).

本书可供高等学校轻工食品类,食品质量与安全,商品检验,农副产品加工,粮油加工等专业或专业方向作为<<食品分析>>课程的配套,也可供食品卫生检验,食品质量监督,各类食品企业等单位的有关技术人员参考.

本书由张水华任主编,参加编写的有:张水华(第一.二.七.八章);高建华(第二.三.四.六章);林福兰(第三.四.五.八章);王启军,任仙娥(第六章).

本书在编写过程中得到了许多同志的支持和帮助,华南理工大学轻工与食品学院的在读研究生罗文,杨丽为本书的文字,图表处理做了许多工作,在此一并致谢.

限于编者的水平及时间关系,书中的不妥及错误之处,恳请读者批评指正.

编者 2005.8