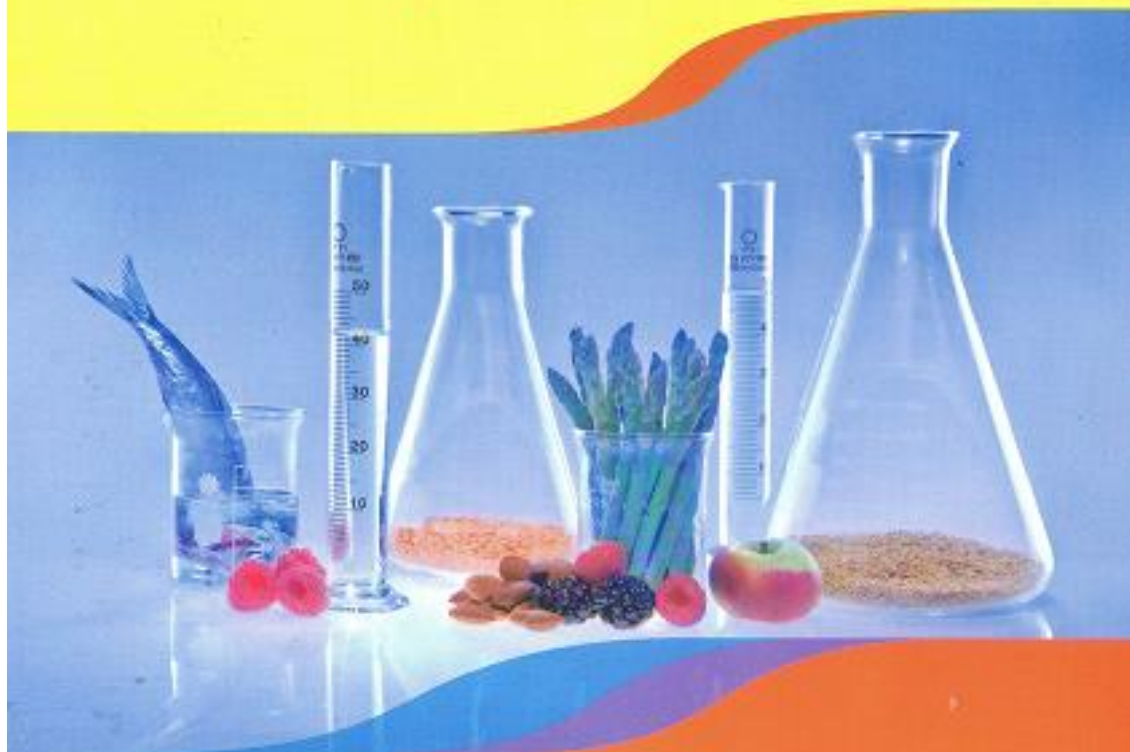


BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên) - Nguyễn Thị Hải Hòa
Phạm Thị Cẩm Hoa - Nguyễn Cẩm Hương - Vũ Hoàng Yến

GIÁO TRÌNH PHÂN TÍCH HÓA LÝ THỰC PHẨM 1



NHÀ XUẤT BẢN
ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP HỒ CHÍ MINH

**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**GIÁO TRÌNH
PHÂN TÍCH HÓA LÝ THỰC PHẨM 1**

Biên soạn: Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên)

Nguyễn Thị Hải Hòa

Phạm Thị Cẩm Hoa

Nguyễn Cẩm Hương

Vũ Hoàng Yến

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP HỒ CHÍ MINH

LỜI NÓI ĐẦU

Ngày nay, ngành công nghiệp thực phẩm ở nước ta cũng như trên thế giới đang phát triển rất mạnh mẽ, vì thế đã tạo ra vô số hàng hóa với nhiều mức chất lượng khác nhau. Tất cả các sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về chất lượng đã được quy định sẵn, tuy nhiên trong xã hội vẫn tồn tại nhiều sản phẩm kém chất lượng. Để đánh giá đúng chất lượng của các sản phẩm thực phẩm, chúng ta cần tiến hành phân tích, kiểm tra chất lượng của chúng. Việc kiểm tra chính xác chất lượng sản phẩm sẽ giúp chúng ta có những nhận định đúng về loại thực phẩm đang sử dụng, đồng thời cũng giúp các nhà sản xuất kiểm soát được chất lượng sản phẩm của mình, tìm hiểu được nguyên nhân, quy trình sản xuất, khắc phục được những sai sót trong quá trình sản xuất,... Hơn nữa quá trình này còn giúp nhà nước quản lý được các hàng hóa đang lưu hành trên thị trường, đảm bảo vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và giúp người tiêu dùng yên tâm sử dụng sản phẩm có chất lượng tốt.

Nhằm thống nhất tài liệu, thuận tiện cho giảng dạy và học tập, chúng tôi biên soạn giáo trình *Phân tích hóa lý thực phẩm 1* giảng dạy cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản với mục tiêu cung cấp các kiến thức cơ bản về phân tích các chỉ tiêu hóa lý trong thực phẩm.

Giáo trình được biên soạn với các mục tiêu học tập cụ thể:

- Trình bày được các kiến thức cơ bản của việc lấy mẫu và xử lý mẫu.
- Giải thích được nguyên tắc hoạt động của một số thiết bị sử dụng để phân tích thực phẩm và ứng dụng của nhóm kỹ thuật phân tích hóa lý như: điện hóa, quang học, sắc ký.
- Trình bày được nguyên tắc, phạm vi áp dụng, quy trình thực hiện của các phương pháp để phân tích một số chỉ tiêu hóa lý cơ bản trong thực phẩm.
- Thiết lập được công thức tính toán kết quả phân tích.

Cuốn giáo trình này gồm 3 chương được phân công biên soạn như sau:

- Chương 1: Đại cương về phân tích hóa lý thực phẩm (Lê Thị Hồng Ánh, Phạm Thị Cẩm Hoa, Vũ Hoàng Yến).
- Chương 2: Các phương pháp phân tích hóa lý (Lê Thị Hồng Ánh, Phạm Thị Cẩm Hoa, Vũ Hoàng Yến).
- Chương 3: Phân tích một số chỉ tiêu trong thực phẩm (Lê Thị Hồng Ánh, Nguyễn Thị Hải Hòa, Nguyễn Cẩm Hương).

Chúng tôi xin cảm ơn những góp ý, chỉ dẫn của các đồng nghiệp trong quá trình biên soạn, tuy nhiên giáo trình không thể tránh khỏi những thiếu sót hoặc chưa phù hợp thực tế nghề nghiệp. Chúng tôi rất vui mừng được nhận thêm những chỉ dẫn, ý kiến đóng góp của đồng nghiệp và bạn đọc để cuốn giáo trình ngày càng có chất lượng hơn.

Trân trọng cảm ơn!

Nhóm biên soạn