



普通高等教育“十一五”国家级规划教材



面向 21 世 纪 课 程 教 材

Textbook Series for 21st Century

SHIPINSHIYANSHEJIYUTONGJIFENXI

SHIPINSHIYANSHEJIYUTONGJIFENXI

SHIPINSHIYANSHEJIYUTONGJIFENXI

食品试验设计与 统计分析

(第 2 版)

王钦德 杨 坚 ◎ 主编

明道绪 ◎ 主审



中国农业大学出版社

ZHONGGUONONGYEDAXUE CHUBANSHE

面向21世纪课程教材
Textbook Series for 21st Century

食品试验设计与统计分析
(第2版)

王钦德 杨 坚 主编
明道绪 主审

中国农业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品试验设计与统计分析/王钦德,杨坚主编. —2 版. —北京:中国农业大学出版社,2009.12
ISBN 978-7-81117-906-4

I. 食… II. ①王… ②杨… III. 食品工业-科学实验-统计分析-高等学校-教材
IV. TS2-33

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 196474 号

书 名 食品试验设计与统计分析

作 者 王钦德 杨 坚 主编

策 划 编辑 宋俊果 刘 军

责 任 编辑 杨建民 宋俊果

封 面 设计 郑 川

责 任 校 对 王晓凤 陈 莹

出 版 发 行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路 2 号

邮 政 编 码 100193

电 话 发行部 010-62731190,2620

读者服务部 010-62732336

编辑部 010-62732617,2618

出 版 部 010-62733440

网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup>

e-mail cbsszs @ cau.edu.cn

经 销 新华书店

印 刷 北京时代华都印刷有限公司

版 次 2010 年 2 月第 2 版 2010 年 7 月第 2 次印刷

规 格 787×1 092 16 开本 32.25 印张 836 千字

印 数 3 001~7 000

定 价 42.00 元

图书如有质量问题本社发行部负责调换

编审人员

主 编 王钦德(山西农业大学)

杨 坚(西南大学)

副主编 庞 杰(福建农林大学)

张吴平(山西农业大学)

单虹丽(四川农业大学)

参编者 乔旭光(山东农业大学)

童华荣(西南大学)

任锦香(山西农业大学)

金 凤(内蒙古农业大学)

杜双奎(西北农林科技大学)

沈勇根(江西农业大学)

高鹏飞(山西农业大学)

主 审 明道绪(四川农业大学)

第1版编审人员

主 编 王钦德(山西农业大学)
杨 坚(西南农业大学)

副主编 庞 杰(福建农林大学)
谭敬军(湖南农业大学)
单虹丽(四川农业大学)

参编者 乔旭光(山东农业大学)
童华荣(西南农业大学)
王如福(山西农业大学)
张吴平(山西农业大学)

主 审 明道绪(四川农业大学)

全国高等学校食品类专业系列教材
编审指导委员会委员
(按姓氏拼音排序)

曹小红 天津科技大学 教授 博士生导师
陈绍军 福建农林大学 教授 博士生导师
陈宗道 西南大学 教授 博士生导师
董海洲 山东农业大学 教授 博士生导师
郝利平 山西农业大学 教授 博士生导师
何国庆 浙江大学 教授 博士生导师
贾英民 河北科技大学 教授 博士生导师
江连洲 东北农业大学 教授 博士生导师
李洪军 西南大学 教授 博士生导师
李里特 中国农业大学 教授 博士生导师
李士靖 中国食品科学技术学会 副秘书长 教授
李新华 沈阳农业大学 教授 博士生导师
李云飞 上海交通大学 教授 博士生导师
林家栋 中国农业大学 教授 中国农业大学出版社顾问
罗云波 中国农业大学 教授 博士生导师
南庆贤 中国农业大学 教授 博士生导师
钱建亚 扬州大学 教授 博士生导师
石阶平 国家食品药品监督管理局 教授 博士生导师
史贤明 上海交通大学 教授 博士生导师
孙远明 华南农业大学 教授 博士生导师
夏延斌 湖南农业大学 教授 博士生导师
谢笔钧 华中农业大学 教授 博士生导师
谢明勇 南昌大学 教授 博士生导师
杨公明 华南农业大学 教授 博士生导师
岳田利 西北农林科技大学 教授 博士生导师
赵丽芹 内蒙古农业大学 教授 博士生导师
周光宏 南京农业大学 教授 博士生导师

出版说明并代序

承蒙广大读者厚爱，食品科学与工程系列教材出版 6 年来，业已成为目前全国高等学校本科食品类专业教育使用最为广泛的主要教科书。出版之初，这套教材便被整体列为教育部“面向 21 世纪课程教材”，至今已累计发行 33 万册。其中《食品生物技术导论》、《食品营养学》、《食品工程原理》、《粮油加工学》、《食品试验设计与统计分析》等书已成为“十五”、“十一五”国家级规划教材。实践证明，这套教材的设计、编写是成功的，它满足了这一时期我国食品生产发展和学科建设的需要，为我国食品专业人才培养做出了积极的贡献。

教材建设是学科建设的重要内容，是人才培养的重要支柱，也是社会和经济发展需求的反映。近年来，随着我国加入世界贸易组织，食品工业在机遇和挑战并存的形势下得以持续快速的发展，食品工业进入到了一个产业升级、调整提高的关键时期。食品产业出现了许多新情况和新问题，原有的教材无论在内容的广度上，还是在深度上，都已经难以满足时代的需要。教材建设无疑应该顺应时代发展，与时俱进，及时反映本学科科学技术发展的最新内容以及产业和社会经济发展的最新需求。正是在这样的思想指导下，我们重新修订和补充了这套教材。

在中国农业大学出版社的支持下，我们组织了全国 40 多所大专院校、科研院所的 300 多位一线专家教授，参与教材的编写工作，专家涉及生物、工程、医学、农学等领域。在认真总结原有教材编写经验的基础上，综合一线任课教师和学生的使用意见，对新增教材进行了科学论证和整体策划，以保证本套教材的系统性、完整性和实用性。新版系列教材在原有 15 本的基础上新增了 20 本，主要涉及食品营养、食品质量与安全、市场与企业管理等相关内容，几乎覆盖所有食品学科专业的骨干课程和主要选修课程。教材既考虑到对食品科学与工程最新理论发展的介绍，又强调了食品科学的具体实践。该系列教材力求做到每本既相对独立又相互衔接，互为补充，成为一个完整的课程体系。本套教材除可作为大专院校的教科书外，也可作为食品企业技术人员的参考材料和技术手册。

感谢参与策划、编写这套教材的所有专家学者，他们为这套教材贡献了经验、智慧、心血和时间；同时还要感谢各参与院校和单位所给予的支持。

由于本系列教材的编写工程浩大，加之时间紧、任务重，不足之处在所难免，希望广大读者、专家在使用过程中提出宝贵意见，以使这套教材得以不断完善和提高。

罗云波

2008 年 8 月 16 日

于马连洼

第2版前言

《食品试验设计与统计分析》(第1版),作为“面向21世纪课程教材”,自2003年2月出版以来,被全国高校食品专业师生广泛采用,反响很好,已多次印刷,对食品科学各本科专业的试验设计与统计分析课程的教学做出了积极贡献。2006年,该选题又被教育部审批为“普通高等教育‘十一五’国家级规划教材”。

为贯彻落实教育部教改精神,进一步提高教材质量,使其符合新形势下的教学要求,成为名副其实的国家级规划教材,本书编委会汲取以往成功的经验,采纳广大师生合理的建议,并针对使用中发现的问题,对原教材进行了全面修订。

第2版在第1版的基础上作了如下改动:

第2版内容由第1版的14章变为15章。第1章的内容由原来的2节划分为4节,并做了次序上的调整。第2章中的“数字资料的性质”改为“数据资料的来源与种类”,并将第5节“异常数据的处理”调整到第8章。第5章的第2节“多重比较”增加了“Dunnett法”,第5节“方差分析的基本假定和数据转换”中增加了“方差同质性检验”。第6章的“直线回归与相关”增加了“对回归截距的检验、两条回归直线的比较、校正系数的制定、总体相关系数的置信区间”。第8章的“非参数统计”改为第7章。第9章的“试验设计基础与抽样方法”改为第8章“试验设计基础”,并增加了“异常数据的处理”。第9章的“完全随机设计”和第10章的“随机区组设计及统计分析”合并改为第2版的第9章“两种常用试验设计方法”。第10章是由第1版的第7章修订的,并增加了“多元线性回归的区间估计”。第11章、第12章、第13章、第14章分别是由第1版的第11章、第13章、第12章、第14章修订的。增加了“第15章主成分分析”。对附录中“统计处理软件(SAS)简介”作了适当增补。对第1版的个别笔误和排版错误作了更正;对附录中的统计用表以中国科学院数学研究所概率统计室编、科学出版社出版的《常用数理统计表》为准进行了再次核对。从篇幅要求以及有利于提高学生独立练习能力方面考虑,删除了习题参考答案。

第2版仍由山西农业大学王钦德教授和原西南农业大学(现合并为西南大学)杨坚教授主编,参加修订人员有福建农林大学庞杰、山西农业大学张吴平、四川农业大学单虹丽、山东农业大学乔旭光、西南大学童华荣、山西农业大学任锦香、西北农林科技大学杜双奎、江西农业大学沈勇根、内蒙古农业大学金凤和山西农业大学高鹏飞。

具体修订分工如下:

第1章,王钦德、杨坚;第2章,任锦香;第3章,张吴平;第4章,单虹丽;第5章,王钦德、高鹏飞;第6章,乔旭光;第7章,王钦德、童华荣、金凤;第8章,庞杰、王钦德、高鹏飞;第9章,单虹丽、金凤;第10章,王钦德、高鹏飞;第11章,沈勇根;第12章,杨坚;第13章,杜双奎;第14章,王钦德、童华荣;第15章,张吴平、高鹏飞;附录,张吴平、高鹏飞;汉英术语对照,王钦德、张吴平。修订完稿后,由主编王钦德和副主编张吴平负责统稿,对基本概念、基本原理、基本方法的叙述以及例题的分析仔细推敲、斟酌,对有关内容做了必要的修改与增删,并请四川农业大学明道绪教授审阅。

特别需要说明的是,第1版中的编写人员山西农业大学王如福老师因为工作原因、湖南农业大学谭敬军老师因在国外做访问学者,未能参加第2版的修订,由其他编写人员在其原有基

基础上进行修订。两位老师在第1版的编写中付出了艰苦劳动,主编和所有编写人员在此表示衷心感谢!

在第2版的修订过程中,参考了许多相关中外文献,修订者对这些文献作者,对热情指导、大力支持修订工作的中国农业大学出版社一并表示衷心感谢!

尽管第2版在第1版的基础上做了改进,但限于修订者的水平,错误、疏漏仍在所难免,敬请统计学专家、教师和广大读者批评指正。

编 者

2009年7月

第1版前言

《食品试验设计与统计分析》教材是根据“加强基础、强化专业、拓宽知识面和重视应用”的教改精神组织编写的,是高等教育面向21世纪教学内容和课程体系改革项目(04—18)成果。本教材编委会由山西农业大学王钦德、西南农业大学杨坚、福建农林大学庞杰、湖南农业大学谭敬军、四川农业大学单虹丽、山东农业大学乔旭光、西南农业大学童华荣和山西农业大学王如福、张吴平9人组成,于2001年4月在中国农业大学召开了编写会议。在编写会上全体编委认真讨论、审定了编写大纲,确定了章节安排、内容取舍、深度、广度和详略,并进行了编写分工。初稿完成后,由主编王钦德、杨坚负责统稿,对书稿进行了必要的修改和增删。为了确保教材质量,特聘请四川农业大学明道绪教授为主审,对全部书稿进行了详尽审阅。这本教材得以问世,凝结了全体编、审人员的心血。

本教材包括绪论(杨坚、王钦德编写)、数据资料的整理与特征数(王如福编写)、理论分布与抽样分布(张吴平编写)、统计假设检验(单虹丽编写)、方差分析(王钦德编写)、直线回归与相关(乔旭光编写)、多元线性回归与相关(王钦德编写)、非参数统计(童华荣编写)、试验设计基础与抽样方法(庞杰、王钦德编写)、随机区组设计(单虹丽编写)、正交试验设计(谭敬军、杨坚编写)、均匀设计(谭敬军编写)、回归正交设计(杨坚编写)、混料回归试验设计(童华荣编写)共14章(其中包括自选内容,已在有关章节的标题上用“*”注明),并附有统计处理软件(SAS)简介(张吴平编写)、英汉术语对照(庞杰整理)及常用统计学用表。

本教材的编写,力求做到内容的科学性、先进性与针对性相统一;做到循序渐进,由浅入深,深入浅出,简明易懂;在正确阐述重要的统计学原理的同时,着重于基本概念、基本方法的介绍,特别注意学生动手能力的培养;每一种设计或分析方法都安排有步骤完整、过程详细的实例予以说明;各章都有明确的教学目标且配有习题(附简要答案)供读者练习;考虑到教学时数的限制和实际需要,教材中部分内容可作为选用内容(用“*”号标出)。

本教材在保持学科的系统性和科学性的前提下,注意引入本学科发展的新知识、新成果;注重拓宽学生的知识面和提高实践能力,紧密联系食品科学生产、科研实际,以及统计分析与计算机科学的结合;避免与交叉学科有关内容的重复;力求体现“厚基础、强能力、高素质、广适应”和素质教育与创新教育的教学目标。

本教材除可作为高等农业院校食品科学类专业教学用书外,也可作为轻工、商学、水产、粮食等院校的食品科学、食品工程、发酵工程、生物工程等专业开设《生物统计》课程的教学用书,还可作为食品科学类专业成人教育教材。此外,对食品科技工作者亦有重要参考价值。

本教材在编写过程中参考了有关中外文献和专著,编者对这些文献和专著的作者,对大力支持编写和出版工作的中国农业大学出版社一并表示衷心感谢!

限于编者水平,错误、缺点在所难免,敬请统计学专家和广大读者批评指正,以便修订改正。

编 者

2002.12.2

目 录

第1章 绪论	1
1.1 食品试验设计与统计分析在食品科学研究中的作用	2
1.2 食品科学试验的特点与要求	3
1.3 统计学发展概貌	4
1.4 统计学在中国的传播	8
第2章 试验数据的整理与特征数	10
2.1 常用术语.....	11
2.1.1 总体与样本.....	11
2.1.2 参数与统计量.....	11
2.1.3 准确性与精确性.....	11
2.1.4 随机误差与系统误差.....	12
2.2 数据资料的来源与种类.....	12
2.2.1 数据资料的来源.....	12
2.2.2 资料的种类.....	13
2.3 资料的整理	13
2.3.1 资料的检查与核对.....	14
2.3.2 连续性资料的整理.....	14
2.3.3 间断性资料的整理.....	15
2.3.4 分类资料的整理.....	16
2.4 常用统计表与统计图	16
2.4.1 统计表	16
2.4.2 统计图	17
2.5 资料的特征数	20
2.5.1 平均数	20
2.5.2 变异数	23
第3章 理论分布与抽样分布	27
3.1 理论分布	28
3.1.1 二项分布	28
3.1.2 泊松分布	31
3.1.3 正态分布	33
3.2 抽样分布	38
3.2.1 样本平均数的抽样分布	38
3.2.2 均数标准误	40
3.2.3 两样本均数差数的抽样分布	40

3.2.4 样本均数差数标准误	42
3.2.5 t 分布	43
第4章 统计假设检验	46
4.1 统计假设检验概述	47
4.1.1 统计假设检验的意义和基本原理	47
4.1.2 统计假设检验的步骤	49
4.1.3 统计假设检验的几何意义与两类错误	50
4.1.4 两尾检验与一尾检验	52
4.2 样本平均数的假设检验	53
4.2.1 单个样本平均数的假设检验	53
4.2.2 两个样本平均数的假设检验	55
4.3 二项百分率的假设检验	60
4.3.1 单个样本百分率的假设检验	60
4.3.2 两个样本百分率的假设检验	61
4.3.3 二项百分率假设检验的连续性矫正	62
4.4 统计假设检验中应注意的问题	63
4.4.1 试验要科学设计和正确实施	63
4.4.2 选用正确的统计假设检验方法	63
4.4.3 正确理解差异显著性的统计意义	64
4.4.4 合理建立统计假设,正确计算检验统计量	64
4.5 参数的区间估计	64
4.5.1 总体平均数 μ 的区间估计	65
4.5.2 两个总体平均数差数 $\mu_1 - \mu_2$ 的区间估计	66
4.5.3 二项总体百分率 p 的区间估计	67
4.5.4 两个总体百分率差数 $p_1 - p_2$ 的区间估计	67
第5章 方差分析	70
5.1 方差分析的基本原理	71
5.1.1 平方和与自由度的分解	71
5.1.2 F 分布与 F 检验	74
5.1.3 方差分析的线性模型与期望均方	76
5.2 多重比较	79
5.2.1 最小显著差数法	79
5.2.2 Dunnett 法	81
5.2.3 最小显著极差法	81
5.2.4 多重比较结果的表示法	83
5.3 单向分组资料的方差分析	85
5.3.1 各处理重复数相等的方差分析	85
5.3.2 各处理重复数不等的方差分析	86
5.4 两向分组资料的方差分析	89
5.4.1 两向分组单独观测值试验资料的方差分析	89
5.4.2 两向分组有相等重复观测值试验资料的方差分析	93

5.5 方差分析的基本假定和数据转换	100
5.5.1 方差分析的基本假定	100
5.5.2 方差同质性检验	100
5.5.3 数据转换	102
第6章 直线回归与相关	108
6.1 回归与相关的概念	109
6.2 直线回归	110
6.2.1 直线回归方程的建立	110
6.2.2 直线回归的假设检验	113
6.2.3 回归方程的拟合度与偏离度	116
6.2.4 回归参数 β_0 、 β 的区间估计	117
6.2.5 两条回归直线的比较	118
6.2.6 直线回归方程的应用	120
6.3 直线相关	124
6.3.1 相关系数	124
6.3.2 相关系数的计算	125
6.3.3 相关系数的假设检验	126
6.3.4 总体相关系数的置信区间	127
6.4 应用直线回归与相关的注意事项	128
6.5 能直线化的曲线回归	129
6.5.1 曲线回归分析概述	129
6.5.2 能直线化的曲线类型	130
6.5.3 曲线回归分析实例	133
第7章 非参数统计	135
7.1 非参数统计的概念和特点	136
7.2 χ^2 检验	136
7.2.1 χ^2 分布	136
7.2.2 适合性检验	138
7.2.3 独立性检验	141
7.3 符号检验	145
7.3.1 符号检验的步骤	145
7.3.2 大样本的正态化近似	146
7.4 符号秩和检验	146
7.4.1 符号秩和检验的步骤	146
7.4.2 大样本的正态化近似	147
7.5 秩和检验	148
7.5.1 成组设计两样本比较的秩和检验	148
7.5.2 多个样本比较的秩和检验	151
7.5.3 多个样本两两比较的秩和检验	154
7.6 秩相关	156
7.6.1 秩相关系数的计算	156

7.6.2 秩相关系数的假设检验	156
第8章 试验设计基础.....	160
8.1 试验设计概述	161
8.1.1 试验设计的意义和任务	161
8.1.2 试验设计的方法与作用	161
8.1.3 基本概念	161
8.2 食品试验研究的主要内容	163
8.2.1 食品的线性质量研究和非线性质量研究	163
8.2.2 食品质量研究的几个阶段	163
8.2.3 系统设计、参数设计和允许误差设计	164
8.3 食品试验的基本要求和注意事项	165
8.3.1 基本要求	165
8.3.2 注意事项	166
8.4 试验设计的基本原则	167
8.4.1 重复	167
8.4.2 随机化	167
8.4.3 局部控制	167
8.5 试验计划与方案	168
8.5.1 试验计划	168
8.5.2 试验方案	170
8.6 试验误差及其控制	173
8.6.1 试验误差的来源	173
8.6.2 试验误差的控制	174
8.7 常用抽样方法概述	175
8.7.1 影响抽样误差的因素	176
8.7.2 常用的抽样方法	176
8.8 样本含量的确定	185
8.8.1 试验研究中样本含量的确定	185
8.8.2 抽样调查时样本含量的确定	189
8.9 异常数据的处理	192
8.9.1 可疑值、极端值和异常值	192
8.9.2 检出异常值的方法	193
第9章 两种常用试验设计方法.....	198
9.1 完全随机设计	199
9.1.1 设计方法	199
9.1.2 完全随机设计的优缺点	202
9.2 随机区组设计	203
9.2.1 设计方法	203
9.2.2 随机区组设计的注意事项	204
9.2.3 随机区组设计的优缺点	205
9.2.4 随机区组试验结果的统计分析	206

9.2.5 随机区组缺值估计及其统计分析	215
第10章 多元线性回归与相关	221
10.1 多元线性回归分析	222
10.1.1 多元线性回归方程的建立	222
10.1.2 多元线性回归方程的假设检验	225
10.1.3 自变量剔除与重新建立多元线性回归方程	228
10.1.4 多元线性回归的区间估计及预测	232
10.2 复相关与偏相关	234
10.2.1 复相关	234
10.2.2 偏相关	236
10.3 通径分析	239
10.3.1 通径系数与决定系数	239
10.3.2 通径系数的性质	241
10.3.3 通径分析的假设检验	243
10.3.4 通径分析的基本步骤	245
10.3.5 通径分析实例	246
10.3.6 进行通径分析时应注意的问题	250
第11章 正交试验设计	253
11.1 正交设计的概念及原理	254
11.1.1 正交设计的概念	254
11.1.2 正交设计的基本原理	254
11.2 正交表	255
11.2.1 正交表——正交拉丁方的自然推广	255
11.2.2 正交表的符号表示	256
11.2.3 常用正交表的分类及性质	257
11.2.4 正交表的交互作用列	259
11.3 正交设计的基本步骤	260
11.3.1 明确试验目的,确定试验指标	261
11.3.2 挑因素,选水平	261
11.3.3 选择合适的正交表	261
11.3.4 进行表头设计	262
11.3.5 确定试验方案,实施试验	263
11.3.6 试验结果分析	264
11.4 正交设计试验结果的统计分析	264
11.4.1 直观分析法	264
11.4.2 不考察交互作用的方差分析法	268
11.4.3 考察交互作用的方差分析法	275
11.5 正交设计的灵活运用	281
11.5.1 并列法	282
11.5.2 拟水平法	285
11.5.3 拟因素法	288

第 12 章 回归正交设计与旋转设计	297
12.1 回归正交设计	298
12.1.1 一次回归正交设计	298
12.1.2 二次回归正交组合设计	307
12.2 回归旋转设计	321
12.2.1 旋转性、旋转设计与旋转性条件	321
12.2.2 二次回归旋转设计	324
12.2.3 二次回归旋转组合设计的统计分析	331
12.2.4 二次回归旋转组合设计示例	334
12.2.5 二次回归组合设计的对数编码	342
第 13 章 均匀设计	348
13.1 均匀设计的概念	349
13.2 均匀设计表	350
13.2.1 等水平均匀设计表	350
13.2.2 混合水平的均匀设计表	352
13.3 均匀设计方法	354
13.3.1 试验方案设计	354
13.3.2 试验结果分析	357
13.4 均匀试验设计的应用	357
第 14 章 混料回归试验设计	366
14.1 混料设计的概念与特点	367
14.2 单纯形格子设计与统计分析	369
14.2.1 单纯形格子设计的意义	369
14.2.2 单纯形格子设计的步骤	373
14.2.3 单纯形格子设计的统计分析	374
14.3 单纯形重心设计与统计分析	377
14.3.1 单纯形重心设计的意义	377
14.3.2 单纯形重心设计的步骤	379
14.3.3 单纯形重心设计的统计分析	380
第 15 章 主成分分析	384
15.1 主成分分析的基本思想	385
15.2 主成分分析的数学模型与几何意义	386
15.2.1 主成分分析的数学模型	386
15.2.2 主成分分析的几何意义	387
15.3 主成分的求法及性质	388
15.3.1 主成分的导出	388
15.3.2 主成分的性质	392
15.4 主成分分析的步骤及实例	396
15.4.1 主成分分析的步骤	396
15.4.2 主成分分析实例	396
15.5 主成分分析的应用	411

15.5.1 变量的简化	411
15.5.2 主成分与指标变量的相关性分析	411
15.5.3 前 m 个主成分对各指标变量的贡献率	413
15.5.4 综合评价	414
15.5.5 样品分类中的应用	415
15.5.6 由主成分分析构造回归模型	415
15.6 主成分分析的优缺点及注意事项	415
附录 统计处理软件(SAS)简介	418
附表	436
附表 1 正态分布表	436
附表 2 正态分布的双侧分位数(u_α)表	439
附表 3 t 值表	440
附表 4 F 值表(方差分析用)	441
附表 5 Dunnett t' 检验临界值表(双侧)	445
附表 6 Dunnett t' 检验临界值表(单侧)	446
附表 7 q 值表	447
附表 8 Dunnecan's 新复极差检验的 SSR 值	448
附表 9 F 值表(两尾、方差齐性检验用) $\alpha=0.05$	449
附表 10 r 与 R 的显著数值表	450
附表 11 χ^2 值表(一尾)	451
附表 12 符号检验用 K 临界值表(双尾)	452
附表 13 符号秩和检验用 T 临界值表	453
附表 14 秩和检验用 T 临界值表(两样本比较)	454
附表 15 秩和检验用 H 临界值表(三样本比较)	455
附表 16 等级相关系数 r_s 临界值表	456
附表 17 随机数字表	457
附表 18 常用正交表	459
附表 19 均匀设计表	470
附表 20 拟水平构造混合水平均匀设计表的指导表	486
汉英术语对照	487
参考文献	492