

<<食品微生物学（中）>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学（中）>>

13位ISBN编号：9787109015937

10位ISBN编号：7109015939

出版时间：1990-10

出版时间：中国农业出版社

作者：湖南省长沙农业学校 编

页数：226

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品微生物学(中)>>

### 前言

自然界中, 体形微小、结构简单的生物称微生物。  
通常, 微生物主要指细菌、放线菌、霉菌、酵母菌和病毒五大类。  
它们和其他生物一样, 具有新陈代谢、生长繁殖、遗传变异、衰老死亡的共同特征, 并表现出它们特有的性状: 1. 体形微小, 结构简单许多微生物我们不能直接用肉眼看见, 必须要借助于光学显微镜或电子显微镜放大后才能看见。  
其大小一般以微米或毫微米来量度。  
它们大都以单细胞形式存在, 有的有细胞结构, 有的没有细胞结构。  
2. 分布广, 种类多自然界无论是土壤、空气、河流、湖泊, 还是高山、海洋、矿山、井下, 无论是动植物体内外, 还是人体内外, 都有它们的分布。  
因此, 微生物的存在是无孔不入, 无所不至的。  
微生物的种类繁多, 仅已发现的各种微生物就达十万余种。  
3. 繁殖快, 作用大某些微生物, 如生产丙酮丁醇的梭状芽孢杆菌, 在条件适宜时, 每20min就可繁殖一代, 用于酒精发酵的黑曲霉从一个试管斜面菌种开始, 到生产成3.2万L的液体曲, 只需4天时间。微生物一昼夜所合成的物质, 可相当于自身原来重量的30~40倍, 这是其他生物所不能与之相比的。  
.....

## <<食品微生物学（中）>>

### 内容概要

《全国中等农业学校教材：食品微生物学（农产品加工、果蔬产品加工、畜产品加工专业用）》共分8章，包括理论知识和实验指导两大部分。前四章主要讲述与食品有关的微生物学基本理论和基本知识；第五章到第七章着重介绍与食品生产、食品变质和食品卫生有关的微生物学知识；第八章18个实验和7个附录，介绍了与食品有关的微生物学基本实验方法和基本操作技术要领，以及常用培养基、常用染色液和溶液等的配制方法。

## &lt;&lt;食品微生物学(中)&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 微生物的形态与结构第一节 细菌与放线菌第二节 霉菌第三节 酵母菌第四节 病毒与噬菌体  
附：微生物的命名和微生物的种、变种、亚种、型、株及群的概念第二章 微生物的营养与生长第一节  
微生物的营养第二节 微生物的培养基第三节 微生物的生长第三章 微生物的代谢第一节 微生物的酶第  
二节 微生物的呼吸作用第三节 微生物的代谢及其产物第四章 环境条件对微生物的影响第一节 物理因  
素的影响第二节 化学因素的影响第三节 生物因素的影响第四节 微生物的遗传变异与菌种保藏第五章  
食品生产与微生物第一节 食品生产中细菌的利用第二节 食品生产中酵母菌的利用第三节 食品生产中  
霉菌的利用第四节 微生物酶制剂及其在食品工业上的应用第六章 食品变质与微生物第一节 粮食变质  
与微生物第二节 果蔬及其制品变质与微生物第三节 罐藏食品变质与微生物第四节 肉类和鱼类的变质  
与微生物第五节 乳及乳制品的变质与微生物第六节 禽蛋变质与微生物第七章 食品卫生与微生物第一  
节 食品微生物污染的来源第二节 细菌性食物中毒第三节 真菌性食物中毒第四节 食品卫生质量与微生  
物学指标第八章 实验微生物实验室守则实验一 微生物的检测实验二 显微镜的构造、使用和维护实验  
三 细菌的染色法及细菌、放线菌形态观察实验四 酵母菌的形态观察实验五 霉菌形态的观察实验六 培  
养基的制备与灭菌实验七 微生物的接种培养与结果观察实验八 微生物纯种分离实验九 微生物计数实  
验十 细菌鉴定中常用的生理生化试验.....附录

## 章节摘录

一、肉类中的微生物 肉类营养丰富,含蛋白质10%~20%,脂肪10%~30%,又含有维生素和钙、镁、硫、磷、铁等矿质元素,是微生物生长繁殖的极好基质,故肉类食品在微生物作用下很容易变质。

(一) 肉类中微生物的来源健康牲畜的组织内部没有微生物存在,但屠宰后分割的组织中常有不同数量的微生物存在。

其原因是: 1. 宰前感染微生物牲畜的消化道、上呼吸道和体表存在有一定数量的微生物,若是病畜,其组织内部还有病原微生物存在。

2. 宰后污染微生物牲畜在屠宰过程中可由其体表所带的土壤和粪便、肠内容物、空气、屠宰设备以及工作者的手、衣服等使其污染,故宰后的肉体若不及时冷却和冷藏,则刚宰割后的肉体温度(37~39)正适宜于细菌繁殖,会使细菌大量增加。

(二) 肉类中微生物的类型 1. 腐生微生物细菌、酵母菌、霉菌均会污染肉类,能使肉类变质的微生物有: (1) 细菌有假单孢菌、无色杆菌、黄杆菌、产碱杆菌、微球菌、链球菌、明串珠菌、变形杆菌、埃希氏杆菌、芽孢杆菌和梭状芽孢杆菌等属中的一些菌种。

(2) 酵母菌和霉菌有假丝酵母菌、丝孢酵母菌、芽枝霉、枝霉、卵孢霉、毛霉、青霉、交链孢霉和念珠霉等属中的一些菌种。

2. 病原微生物一种是对人无致病作用而仅对某些牲畜有致病作用的微生物,另一种是对人畜均有致病作用的微生物,如结核杆菌、布氏杆菌、炭疽杆菌、沙门氏菌等。

(三) 微生物引起鲜肉的变质 .....

<<食品微生物学（中）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>