

<<食品微生物学实验原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学实验原理与技术>>

13位ISBN编号：9787109099135

10位ISBN编号：710909913X

出版时间：2005-8

出版时间：

作者：李平兰

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>

<<食品微生物学实验原理与技术>>

内容概要

《食品微生物学实验原理与技术(第2版普通高等教育十一五国家级规划教材)》(作者李平兰、贺稚非)针对食品微生物学的特点,在分析总结以往实验课内容、教学效果及相关实验指导的基础上,编写了这本较为系统、连贯、实践性强的实验教材。

本教材与以往最大的不同是,增加了一些近年来新出现的与食品加工、保鲜及安全关系较为密切的相关微生物的检测及具有特定益生功能特性微生物菌株的选育实验,同时还适当增加了一些现代分子微生物学的实验方法与新技术。

《食品微生物学实验原理与技术(第2版普通高等教育十一五国家级规划教材)》分食品微生物学基础实验技术、食品微生物学安全实验技术及食品微生物学应用实验技术三大部分。

内容主要是通过微生物学实验让学生验证理论,巩固与加深理解所学过的知识,熟悉和掌握微生物基本实验操作技能,培养学生理论联系实际、独立分析问题和解决问题的能力。

同时,书后还附有附录和主要参考文献。

以上内容共78个实验,每个实验相对独立,因而各个院校可根据具体情况酌情选做。

本书取材广泛、涉及面广、内容新颖、结构合理、重点突出,主要是作为高等院校食品科学与工程专业、食品生物工程专业、食品质量与安全专业的主干课程——食品微生物学的实验课教材。

当然,此书也可供上述领域从事与食品微生物相关工作的有关教师及科技人员参考。

<<食品微生物学实验原理与技术>>

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>