

<<食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787109120310

10位ISBN编号：7109120317

出版时间：2002-5

出版时间：中国农业出版社

作者：钱爱东

页数：318

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>>

内容概要

本书分三分篇，第一篇为微生物学基本知识，包括绪言和第1、2、3、4、5章，较系统而简明扼要地叙述了微生物学的基础知识；第二篇为微生物与食品加工和保藏，包括第6、7、8、9章，介绍了微生物在食品科学和食品工程方面的应用，叙述了微生物在食品加工、贮藏中的作用以及食品中毒性微生物的控制与检验；第三篇为实验实训指导，共包括15个实训操作指导，重点介绍了微生物学基本实验技术和食品加工及检验有关的微生物学实验。

本书编写中既注重微生物学知识的系统性，又体现其实用性，为食品科学和食品工程专业课的学习奠定基础。

<<食品微生物学>>

书籍目录

第二版前言 第一版前言 绪论 第一篇 微生物学基本知识 第一章 微生物的形态结构 第一节 细菌 第二节 酵母菌 第三节 霉菌 第四节 食用菌 第五节 病毒及其他类型微生物 复习思考题 第二章 微生物的生长与繁殖 第一节 微生物的营养需要和营养类型 第二节 微生物的代谢 第三节 微生物生长繁殖的方式和规律 复习思考题 第三章 微生物的分类 第一节 微生物的分类单位与命名 第二节 微生物的分类依据与方法 第三节 微生物的分类系统 复习思考题 第四章 环境因素对微生物的影响 第一节 微生物生长繁殖的条件 第二节 物理因素对微生物的影响 第三节 化学因素对微生物的影响 第四节 生物因素对微生物的影响 复习思考题 第五章 微生物的遗传变异与菌种选育 第一节 微生物的遗传和变异 第二节 微生物菌种的选育 第三节 基因工程育种 第四节 菌种的退化、复壮和保藏 复习思考题 第二篇 微生物与食品加工和保藏 第六章 微生物与食品加工 第一节 发酵食品的微生物 第二节 微生物酶制剂 第三节 微生物食品添加剂 第四节 微生物菌体 复习思考题 第七章 食品的微生物污染及其控制 第一节 食品的微生物污染源 第二节 食品中微生物污染的途径与控制 第三节 食品中微生物的检验 复习思考题 第八章 食品保藏与微生物 第一节 肉及肉制品与微生物 第二节 乳及乳制品与微生物 第三节 禽蛋与微生物 第四节 鱼及鱼制品与微生物 第五节 水果及蔬菜与微生物 第六节 软饮料与微生物 第七节 粮食及粮食制品与微生物 第八节 罐藏食品与微生物 第九节 香辛料与微生物 复习思考题 第九章 常见的食物中毒性微生物 第一节 沙门氏菌 第二节 志贺氏菌 第三节 葡萄球菌 第四节 致病性大肠杆菌 第五节 变形杆菌 第六节 副溶血性弧菌 第七节 肉毒梭菌 第八节 魏氏梭菌 第九节 蜡样芽孢杆菌 第十节 空肠弯曲杆菌 第十一节 霉菌毒素 附：食品变态反应 复习思考题 第三篇 实验实训指导 实训一 显微镜的使用技术 实训二 细菌的染色及形态观察技术 实训三 真菌显微标本制备与形态观察技术 实训四 微生物的测微技术 实训五 微生物实验器材准备和仪器使用技术 实训六 常用培养基配制技术 实训七 无菌操作与细菌分离培养技术 实训八 真菌的分离培养及移植技术 实训九 微生物的理化鉴定技术 实训十 微生物数量的测定技术 实训十一 大肠菌群最近似数(MPN)测定技术 实训十二 罐头食品平酸菌的检验 实训十三 肉、乳、蛋中微生物的检验技术 实训十四 微生物的免疫学检验鉴定技术 实训十五 PCR检测鉴定技术 附录 附录一 常用的几种培养基 附录二 微生物名称索引 主要参考文献

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>