

<<食品微生物检验>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验>>

13位ISBN编号：9787122014917

10位ISBN编号：7122014916

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：张春晖

页数：143

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>

## <<食品微生物检验>>

### 内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

本教材概要论述了食品微生物检验在食品加工中的意义与作用，介绍了食品微生物检验的基本原理、仪器设备及检验方法和技术。

重点介绍了食品中的微生物及其检验、食品微生物检验的基本条件与设备、食品卫生微生物检验技术、食品中常见病原微生物检验、发酵食品中微生物的检验以及食品微生物检验实验等内容。

本书适合作为中职食品类专业的教学用书，也可作为食品企业技术人员和技术工人的参考用书。

## &lt;&lt;食品微生物检验&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述第一节 食品微生物检验简介一、发展史二、作用和地位三、食品微生物快速检测和自动化第二节 食品中的微生物一、食品微生物的分类二、食品微生物的来源三、食品微生物概要第三节 食品微生物检验的对象一、菌落总数二、大肠菌群三、沙门菌四、志贺菌五、大肠埃希菌六、金黄色葡萄球菌七、肉毒梭菌和肉毒毒素八、霉菌和酵母菌复习题第二章 食品微生物检验的基本条件与设备第一节 微生物检验室一、微生物检验室的基本条件二、检验员手册第二节 无菌室一、无菌室的结构与要求二、无菌室的熏蒸与消毒三、无菌室无菌程度的检测第三节 食品微生物检验的常用仪器设备一、普通光学显微镜二、培养箱三、电热恒温干燥箱四、高压蒸汽灭菌器五、超净工作台六、水浴锅七、离心机八、冰箱九、BACTOMETER全自动微生物检测仪十、VIDAS和mini VIDAS自动酶联免疫荧光检测仪第四节 食品微生物检验常用玻璃器皿一、玻璃器皿的种类二、玻璃器皿的清洁与清洗三、玻璃器皿的包扎四、玻璃器皿的灭菌复习题第三章 食品卫生微生物检验技术第一节 食品卫生微生物检验总则一、样品采集二、送检三、样品处理四、检验与报告第二节 食品卫生微生物检验中常见检样的制备一、肉及肉制品样品的采集与处理二、乳及乳制品检样的制备三、蛋及蛋制品检样的制备四、饮料、冷冻饮品检样的制备五、调味品检样的制备六、冷食菜、豆制品检样的制备七、糖果、糕点检样的制备八、酒类检样的制备九、方便面检样的制备十、罐藏食品检样的制备第三节 食品卫生细菌菌落总数的测定一、菌落总数的标准平板培养计数法二、其他方法第四节 食品卫生大肠菌群的测定一、设备和材料二、培养基和试剂三、检验程序四、操作步骤五、注意事项复习题第四章 食品中常见病原微生物检验第一节 沙门菌检验一、生物学特性二、常规检验方法三、mini VIDAS快速检验方法第二节 志贺菌检验一、生物学特性二、检验所需器材三、检验程序四、操作方法第三节 金黄色葡萄球菌检验一、生物学特性二、常规检验法三、3M Petrifilm快速检测法第四节 肉毒梭菌检验一、生物学特性二、检验所需器材三、检验程序四、操作步骤复习题第五章 发酵食品中微生物检验第一节 乳酸菌饮料中乳酸菌的检验一、生物学特性二、检验所需器材三、检验程序四、操作方法第二节 食品中霉菌和酵母菌的计数一、生物学特性二、检验所需器材三、检验程序四、操作步骤附：培养基的制备方法第三节 发酵酒微生物检验技术一、微生物分析用具二、微生物检测、鉴定和酵母菌直接计数复习题第六章 食品微生物检验实验实验一 常用玻璃器皿的清洗、包扎及干热灭菌实验二 培养基的制备与灭菌实验三 饮料制品中菌落总数的测定实验四 熟肉制品中大肠菌群的测定实验五 鲜蛋液中志贺菌的检验实验六 香肠中金黄色葡萄球菌的检验实验七 酱油中霉菌数的测定参考文献

<<食品微生物检验>>

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>