

<<食品微生物>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物>>

13位ISBN编号：9787122015525

10位ISBN编号：7122015521

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：吴坤

页数：211

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>>

内容概要

《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材：食品微生物》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。

《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材：食品微生物》是一部关于食品微生物基本理论及在食品行业应用的实用技能型教材，简单介绍了食品微生物的发展历史和研究内容，详述了食品微生物的形态、培养、遗传变异以及在食品加工、保藏等领域的应用。

主要包括食品微生物的形态、微生物的培养、微生物菌种的选育和保藏、微生物与食品变质、微生物与食品保藏、微生物在食品发酵工业中的应用、微生物检验与食品安全控制、微生物学实验等内容。

《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材：食品微生物》可作为中等职业学校食品类专业的教材，也可作为食品发酵企业技术人员和工人的参考书。

<<食品微生物>>

作者简介

吴坤，女，1944年11月出生于哈尔滨市，中共党员，现为哈尔滨医科大学公共卫生学院营养与食品卫生学研究室主任，教授，国家重点学科的学科带头人，国家精品课程负责人，博士研究生导师及博士后指导教师，国务院特殊津贴获得者。

曾作为访问学者去澳大利亚悉尼大学和高级访问学者去美国德州大学深造。

主要学术兼职：国务院学位委员会学科评议组成员、中国环境诱变剂学会常务理事、中国毒理学会食品毒理专业委员会常务理事、中国营养学会微量元素专业委员会常务委员、中国食品法典专家委员会委员、中国食品科学技术学会营养支持专业委员会常务理事、国家自然科学基金委员会第九、十届生命科学部专家评审组成员、中华医学科技奖和中华医学青年奖评审委员会委员、教育部高等学校食品与营养科学教学指导委员会委员、全国成人高等医学教育教材评审委员会委员、黑龙江省营养学会副理事长兼秘书长、《癌变·畸变·突变》常务编委、《疾病控制杂志》及《卫生毒理学杂志》编委等。

<<食品微生物>>

书籍目录

绪论一、微生物及其在生物分类中的地位二、微生物的五大特点三、微生物学的发展简史四、微生物学及其主要分支学科五、食品微生物学的研究内容和任务复习题第一章 微生物的形态第一节 细菌一、细菌的形态二、细菌的细胞构造三、细菌的繁殖方式四、食品中常见的细菌第二节 放线菌一、放线菌的形态二、放线菌的细胞构造三、放线菌的繁殖方式四、食品中常见的放线菌第三节 酵母菌一、酵母菌的形态二、酵母菌的细胞构造三、酵母菌的繁殖方式四、食品中常见的酵母菌第四节 霉菌一、霉菌的形态二、霉菌的细胞构造三、霉菌的繁殖方式四、霉菌的生长条件五、食品中常见的霉菌第五节 病毒一、病毒简介二、噬菌体的形态与结构三、噬菌体的复制过程四、噬菌体对食品工业的危害和防治复习题第二章 微生物的培养第一节 微生物的营养一、微生物细胞的组成二、微生物的营养来源三、微生物的营养类型四、营养物质进入细胞的方式第二节 微生物的培养基一、培养基的配制原则二、培养基的类型三、培养基的制备第三节 微生物的生长一、微生物的生长规律二、环境因素对微生物的影响三、微生物的控制复习题第三章 微生物菌种的选育与保藏第一节 微生物的遗传和变异一、概述二、遗传和变异的物质基础三、微生物的变异第二节 微生物菌种选育一、自然选育二、从生产实践中选种三、人工育种第三节 菌种的衰退、复壮和保藏一、菌种衰退二、菌种的复壮三、菌种的保藏复习题第四章 微生物与食品变质第一节 食品变质与微生物的生长一、食品特性与微生物的生长二、引起食品变质的微生物第二节 肉及肉制品中的微生物一、微生物的污染与肉的变质.....第五章 微生物与食品保藏第六章 微生物在食品发酵工业中的应用第七章 微生物检验与食品案例控制第八章 食品微生物学实验附录参考文献

<<食品微生物>>

章节摘录

绪论 一、微生物及其在生物分类中的地位 1.什么是微生物 微生物并非生物分类学上的名词，而是对一切肉眼看不见或看不清的微小生物的总称。但也有例外，如许多真菌子实体、蘑菇等常肉眼可见，某些藻类甚至能生长几米长。根据是否有细胞结构及细胞核结构的不同，微生物可分为无细胞结构的病毒、亚病毒；具有原核的细菌（真细菌和古生菌）、放线菌、蓝细菌（旧称“蓝绿藻”或“蓝藻”）、支原体、衣原体和立克次体；具有真核的真菌（酵母菌、霉菌和蕈菌）、原生动物和藻类。

2.微生物在生物界中的地位 生物分类工作是在200多年前Linnaeus（1707—1778）的工作基础上建立的。

他将生物划分为植物界和动物界。

自从发现了微生物以后，科学家习惯地把它们分别归入动物和植物的低等类型。

但是，有些微生物具有动物和植物共同的特征，将它们归入动物界或植物界都不合适。

因此，在1866年Haeckel提出三界系统，把生物分为动物界、植物界和原生生物界，将那些既非典型动物、也非典型植物的单细胞微生物归属于原生生物界。

到20世纪50年代，人们利用电子显微镜观察了微生物细胞的内部结构，发现典型细菌的核与其他原生生物的核有很大不同。

在此基础上，1969年Whittaker提出生物分类的五界系统，包括原核生物界、原生生物界、真菌界、植物界和动物界。

微生物分别归属于五界中的前三界，其中原核生物界包括各类细菌，原生生物界包括单细胞藻类和原生动物，而真菌界包括真菌和黏菌。

虽然无细胞结构的病毒不包含在这五界中，但微生物学家一直在研究它们。

在20世纪70年代末美国伊利诺斯大学的C.R.Woese等人对大量微生物和其他生物进行16S rRNA和18S rRNA的寡核苷酸测序，并比较其同源性后，提出了一个与以往各种界级系统不同的新系统，称为三域学说。

三域指的是细菌域、古生菌域和真核生物域。

.....

<<食品微生物>>

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>