

<<食品微生物检测实训教程>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检测实训教程>>

13位ISBN编号：9787308083966

10位ISBN编号：7308083969

出版时间：2011-2

出版时间：浙江大学出版社

作者：陈江萍 编

页数：319

字数：505000

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>

<<食品微生物检测实训教程>>

内容概要

《食品微生物检测实训教程》力求突出高职高专教育特色，以适应社会行业需要为目标，针对高职高专学生的特点和培养目标，内容符合“理论指导，实践操作”的原则，适合于采用理实一体化、项目教学、任务驱动、工学交替等教学形式，以培养学生的动手能力、实践创新能力和职业能力。教材内容注重理论知识与实践的紧密结合，突出重点、突出实用，侧重实际操作、实验方法，并对操作经验及食品分析、质量保证做了适当介绍。

本教材由陈江萍担任主编，曹雅丽、陈正冬担任副主编。

<<食品微生物检测实训教程>>

书籍目录

绪论

- 一、微生物与食品安全
- 二、引起食源性疾病的病原微生物
- 三、食品微生物检测的意义
- 四、食品微生物检测的范围及指标设定
- 五、微生物检测的要求
- 六、食品微生物检测技术的发展现状及进展

项目 食品微生物检测前的准备工作

任务一 取样

模块1 取样准备工作

模块2 取样计划

模块3 取样方法

模块4 样品的标记和运输

任务二 检测样品的制备

模块1 稀释液的选择

模块2 不同类型样品的制备

附录 ICMSF对食品中微生物的危害度分类与抽样方案说明

任务三 实验室的准备工作

模块1 实验室常规设备的准备

模块2 无菌操作

模块3 器械的清洗和消毒

(知识链接)外科消毒术的建立

项目 食品中指标菌及常见致病菌的检测

任务一 微生物计数及检测

模块1 细菌总数的检测

模块2 霉菌和酵母菌

模块3 嗜热菌

(知识链接)显微镜的发明

任务二 食品中肠道指标菌及其检测

模块1 大肠菌群

模块2 粪大肠菌群

模块3 大肠杆菌

模块4 肠球菌

(知识链接)微生物学奠基人——巴斯德

任务三 沙门氏菌及其检测

模块1 沙门氏菌概述

模块2 沙门氏菌的检测

(知识链接)美国沙门氏菌感染事件

任务四 金黄色葡萄球菌及其检测

模块1 金黄色葡萄球菌概述

模块2 金黄色葡萄球菌的检测

模块3 金黄色葡萄球菌的计数

(知识链接)血清学试验简介

任务五 空肠弯曲菌及其检测

模块1 空肠弯曲菌概述

<<食品微生物检测实训教程>>

模块2 空肠弯曲菌的检测

(知识链接)格林-巴利综合征

任务六 副溶血性弧菌及其检测

模块1 副溶血性弧菌概述

模块2 副溶血性弧菌的检测

(知识链接)创伤弧菌食物中毒

任务七 肉毒梭菌及肉毒毒素的检测

模块1 肉毒梭菌概述

模块2 肉毒梭菌的检测

(知识链接)啤酒的历史

任务八 蜡样芽孢杆菌及其检测

模块1 蜡样芽孢杆菌概述

模块2 蜡样芽孢杆菌的检测

(知识链接)单克隆抗体及生物导弹

任务九 志贺氏菌及其检测

模块1 志贺氏菌概述

模块2 志贺氏菌的检测

(知识链接)爱吃蜡的微生物——石油酵母

任务十 小肠结肠炎耶尔森氏菌及其检测

模块1 小肠结肠炎耶尔森氏菌概述

模块2 小肠结肠炎耶尔森氏菌的检测

(知识链接)抗生素的发展历程

项目 综合实训

任务一 肉与肉制品中的微生物及其检测

模块1 肉与肉制品概述

模块2 鲜肉中的微生物及其检测

模块3 冷藏肉中的微生物及其检测

模块4 肉制品中的微生物及其检测

附录 我国对肉及肉制品要求的微生物检测项目和限量要求

(知识链接)HACCP食品安全管理体系认证简介

任务二 蛋与蛋制品中的微生物及其检测

模块1 蛋与蛋制品中的微生物污染

模块2 蛋与蛋制品中致泻大肠埃希氏菌的检测

(知识链接)“无孔不入”的微生物

任务三 乳与乳制品中的微生物及其检测

模块1 鲜乳中的抗生素及其检测

模块2 婴儿乳粉中阪崎肠杆菌及其检测

模块3 乳制品中乳酸菌及其检测

(知识链接)话说奶酪

任务四 水产品中的微生物及其检测

模块1 水产品中的微生物污染

模块2 水产品中单核细胞增生李斯特氏菌的检测

(知识链接)罗伯特·科赫

任务五 罐头食品商业无菌检测

模块1 引起罐头食品腐败的原因

模块2 罐头食品商业无菌的检测

(知识链接)罐头食品是谁发明的?

<<食品微生物检测实训教程>>

任务六 调味品和酱腌制品中的微生物及其检测

模块1 调味品中的微生物及其检测

模块2 酱腌制品中的微生物及其检测

(知识链接)长寿——从养好肠道内的2斤微生物开始

参考文献

<<食品微生物检测实训教程>>

章节摘录

2.1 鲜肉中常见的微生物类群 鲜肉中的微生物来源与许多因素有关,如动物生前的饲养管理条件、机体健康状况及屠宰加工的环境条件、操作程序等。

微生物的种类也很多,包括真菌、细菌、病毒等,可分为致病性微生物、致腐性微生物及食物中毒性微生物三大类群。

2.1.1 致腐性微生物 致腐性微生物是在自然界里广泛存在的一类营养体寄生菌,该类菌能产生蛋白分解酶,使动物组织中的蛋白质发生分解,从而引起肉制品的腐败变质。主要是细菌和真菌。

1.细菌 造成鲜肉腐败的主要微生物,常见的致腐性细菌主要包括:革兰氏阳性芽孢需氧菌,如蜡样芽孢杆菌、小芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌等;革兰氏阴性无芽孢菌,如阴沟肠杆菌、大肠杆菌、奇异变形杆菌、普通变形杆菌、绿脓杆菌、荧光假单胞菌、腐败假单胞菌等;革兰氏阳性菌,如凝聚性细球菌、嗜冷细球菌、淡黄绶茸菌、金黄色葡萄球菌、粪链球菌等;厌氧性细菌,如腐败梭状芽孢杆菌、双酶梭状芽孢杆菌、溶组织梭状芽孢杆菌、产芽孢梭状芽孢杆菌等。

2.真菌 真菌在鲜肉中不仅没有细菌数量多,而且分解蛋白质的能力也较细菌弱,生长较慢,在鲜肉变质中起一定作用。

经常可从肉上分离到的真菌有交链霉、曲霉、青霉、枝孢霉、毛霉,其中以毛霉及青霉为最多。

肉的腐败,通常由外界环境中的需氧菌污染肉表面开始,然后沿着结缔组织向深层扩散,因此肉品腐败的发展取决于微生物的种类、外界条件(温度、湿度)以及侵入部位。

在1~3时,主要生长的为嗜冷菌,如无色杆菌、气杆菌、产碱杆菌、色杆菌等,随着深度的不断扩展,菌相也发生相应的改变。

嗜氧菌仅能在肉表面繁殖,到较深层时,厌氧菌处于优势。

2.1.2 致病性微生物 主要见于细菌和病毒等。

1.人畜共患病的病原微生物 常见的细菌有炭疽杆菌、布氏杆菌、李氏杆菌、鼻疽杆菌、土拉杆菌、结核分枝杆菌、猪丹毒杆菌等。

常见的病毒有口蹄疫病毒、狂犬病病毒、水泡性口炎病毒等。

2.只感染畜禽的病原微生物 污染肉品的这些病原微生物种类甚多,在畜禽传染病的传播及流行方面有一定意义。

……

<<食品微生物检测实训教程>>

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>