第一图书网, tushu007.com

<<现代食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<现代食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501943319

10位ISBN编号：7501943311

出版时间：2004-7-1

出版时间：轻工业

作者：刘慧

页数：548

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

内容概要

《现代食品微生物学》从内容上分为两部分，现代食品微生物学总论和现代食品微生物学各论，其总论部分主要介绍普通微生物学的基础知识，各论部分主要介绍食品微生物学的应用知识，目的是使学生更清晰地掌握食品微生物的基础理论和基本实践技能，并使编排形式简练、紧凑，以便更好地扩展和加深两部分的微生物学所要研究的内容。

<<现代食品微生物学>>

书籍目录

第一篇 现代食品微生物学总论绪论第一章 微生物的形态和结构第一节 概述第二节 细菌第三节 放线菌第四节 酵母菌第五节 霉菌第六节 病毒第七节 其他类型的原核微生物第二章 微生物的营养第一节 微生物需要的营养物质第二节 微生物的营养类型第三节 微生物对营养物质的吸收方式第四节 培养基第三章 微生物的代谢与调控第一节 微生物的产能代谢第二节 大分子物质的分解第三节 微生物的酶第四节 微生物代谢的调节与控制第五节 微生物的初级代谢与次级代谢第四章 微生物的生长第一节 微生物的生长繁殖第二节 环境因素对微生物生长的影响第三节 有害微生物的控制第五章 微生物的生态第一节 微生物在生态系统中的作用第二节 微生物与生物环境间的相互关系第三节 微生物与环境保护第六章 微生物的遗传变异和育种第一节 微生物遗传变异的物质基础第二节 基因突变和微生物育种第三节 基因重组和杂交育种第四节 基因工程第五节 菌种的衰退、复壮和保藏第七章 免疫学方法及其应用第一节 抗原与抗体第二节 抗原抗体反应及其应用第八章 微生物的分类与鉴定第一节 微生物在生物界的地位第二节 微生物的分类与命名第三节 微生物分类鉴定的方法第二篇 现代食品微生物学各论第九章 食品微生物的污染来源及其控制第一节 食品微生物的污染来源及其污染途径第二节 食品微生物污染的控制第三节 控制微生物生长与食品保藏技术第十章 食品中常见微生物的类群第一节 食品中常见的细菌第二节 食品中常见的霉菌和酵母菌第三节 食品中常见的乳酸细菌第十一章 食品中微生物数量的检测技术与指示菌类第一节 食品中的菌数检测方法及其新进展第二节 指示菌类第三节 其他菌类数量的检测方法第十二章 微生物性食物中毒及其检验技术第一节 食物中毒概述第二节 细菌性食物中毒第三节 真菌性食物中毒第四节 食物中毒病原菌的快速检验技术第十三章 食品传播的病原微生物第十四章 微生物在食品发酵工业中的应用第十五章 微生物与食品的腐败变质第十六章 食品安全的微生物指标与质量管理控制体系主要参考书目

第一图书网, tushu007.com

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