

<<现代食品微生物学实验技术>>

图书基本信息

书名：<<现代食品微生物学实验技术>>

13位ISBN编号：9787501954094

10位ISBN编号：7501954097

出版时间：2006-7

出版时间：中国轻工业

作者：刘慧 编

页数：322

字数：422000

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>

<<现代食品微生物学实验技术>>

内容概要

本书可作为高等院校食品科学与工程专业的教科书,也可作为其他相关专业如食品质量与安全、制药工程、制剂专业的教科书和发酵工程、生物化工本科生的参考书,以及食品相关企业、食品卫生检验部门的参考书。

同时也可作为从事食品微生物和发酵工作者的必备资料。

本教材在编撰过程中突出以下特点: 1. 在编排形式上力求创新。

本教材从总体上分为两篇。

第一篇“现代食品微生物学基础实验”介绍《普通微生物学》课程的基本实验技术,第二篇“现代食品微生物学应用实验”介绍《食品微生物学》课程的应用实验技术。

以上内容共编写54个实验,每个实验相对独立,可供全国各大院校相关专业酌情选做。

该教材将两门课程的实验教学内容有机结合起来,使前后内容融会贯通,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。

并使编排形式紧凑、简练,写作思路统一,书写格式一致,编写成系统、连贯、实践性强、教学效果较好的实验系列。

同时在内容取舍和编排上突出重点,尽量删除陈旧的内容。

2. 在内容上有所更新。

在整个编撰过程中,以“基本”和“新”为原则,力图使本书既具有较系统的食品微生物学基础实验内容,注重基本实验技能的训练,又具有较新的食品微生物学检测技术、食品微生物的分离纯化和鉴定技术、发酵食品的制备技术、食品加工与保鲜技术、现代分子微生物学实验方法等。

并将有关食品微生物学方面的最新理论、新技术、新成果、发展新动态融入教材的每一实验中,使学生便于了解本学科的前沿发展,并尽力做到理论与生产实践相结合,验证性实验与综合性、设计性实验相结合,体现课程改革的精神。

目的是培养和造就一批“厚基础、强能力、高素质、广适应”的生产型创新人才。

此外,该部教材有关微生物的学名不仅得到了前后统一,而且根据近年来采用了16S rRNA序列分析鉴定新技术成果,在教学常用微生物的学名附录中修正和引入了新的微生物学名,尽量避免目前微生物学名存在同物异名的混乱现象。

3. 在文字有达上把好质量关。

本教材编撰力求语言简练,内容精练,层次分明,表达严谨,图文并茂。

<<现代食品微生物学实验技术>>

书籍目录

食品微生物学实验室守则第一篇 现代食品微生物学基础实验 实验1 普通光学显微镜的构造与使用
实验2 细菌的简单染色和革兰氏染色及其形态观察 实验3 细菌的芽孢、荚膜和鞭毛染色法 实验4 培养基的制备与灭菌方法 实验5 微生物的分离与纯化技术 实验6 细菌、酵母菌、霉菌和放线菌的接种与培养技术 实验7 细菌、酵母菌、霉菌和放线菌的形态与菌落特征观察 实验8 酵母菌子囊孢子和霉菌接合孢子的培养与观察 实验9 微生物细胞大小的测定 实验10 细菌、酵母菌和霉菌的显微镜直接计数法 实验11 用比浊法测定细菌、酵母菌的数量及其生长曲线 实验12 实验室环境中微生物的检测 实验13 微生物鉴定用常规生化反应试验 实验14 微生物鉴定用微量生化反应试验 实验15 常规的抗原与抗体反应试验 实验16 荧光抗体鉴定技术 实验17 酶联免疫吸附实验 (EusA) 实验18 环境因素对微生物生长的影响 实验19 食品防腐剂抑菌效果的测定 实验20 营养元素对微生物生长的影响 实验21 微生物的人工诱变育种技术 实验22 营养缺陷型突变株的筛选与鉴定 实验23 酵母菌原生质体融合技术 实验24 微生物的菌种保藏技术 实验25 食品中微生物菌落总数的测定 实验26 食品中大肠菌群的测定 实验27 还原试验法对食品中细菌总数的测定 实验28 还原试验法对鲜乳中抗生素残留量的测定 实验29 食品中沙门氏菌属的检验 实验30 食品中致病性大肠埃希氏菌的检验 实验31 食品中志贺氏菌属的检验 实验32 食品中副溶血性弧菌的PCR检测 实验33 食品中金黄色葡萄球菌的检验 实验34 食品中肉毒梭菌及其肉毒毒素的检验 实验35 食品中黄曲霉毒素的检测 实验36 食品中单核细胞增生李斯特氏菌的PCR检测 实验37 食品中耐热菌和嗜冷菌数量的检测 实验38 蛋白质、脂肪分解菌和淀粉水解菌的检验 实验39 噬菌体的检测及其效价测定 实验40 Ames法对诱变剂与致癌剂的检测 实验41 饮用水的微生物学检验 实验42 空气中微生物的检验和数量测定 实验43 啤酒酵母细胞的固定化与酒精发酵试验 实验44 甜酒曲中根霉的分离与甜酒酿的制作 实验45 毛霉的分离与豆腐乳的制作 实验46 固体糖化曲的制备及其酶活力的测定 实验47 酱油种曲中米曲霉孢子数及发芽率的测定 实验48 发酵乳品中常用乳酸菌的培养与性状观察 实验49 乳酸菌的菌种保藏、活化及其乳品发酵剂的制作 实验50 酸乳及其发酵剂的活菌计数与菌种活力的测定 实验51 发酵乳制品生产菌种的复壮技术 实验52 发酵乳制品及泡菜中乳酸菌的分离与初步鉴定 实验53 发酵风干香肠中葡萄球菌和微球菌的分离计数与初步鉴定 实验54 双歧杆菌等厌氧菌的分离、培养及其活菌计数附录主要参考书目

<<现代食品微生物学实验技术>>

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>