

<<食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501955459

10位ISBN编号：750195545X

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：董明盛

页数：365

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>

<<食品微生物学>>

内容概要

随着以基因工程技术为核心的现代生物技术的迅猛发展，传统微生物学的面貌已经发生了极大的改变。

我们正面临着一个新的微生物学时代的到来，将在分子水平上重新认识我们熟悉而又陌生的微生物。

目前，由微生物所导致的食物安全问题已经成为一个世界性的公共卫生问题。

即使在发达国家，每年大约3个人中就有1个受到食源性病症的困扰。

而且与微生物有关的食物生物性污染又呈现新旧交替和旧病复发的趋势，例如，新出现的禽流感、SARS、疯牛病等，死灰复燃的结核、霍乱、脑膜炎、鼠疫都还在威胁着人类的健康。

面对微生物学的发展和所面临的食物安全形势，作为一本主要针对食物安全的微生物学教材，如何处理好基础与前沿的关系？如何处理系统微生物学知识和食物安全微生物之间的关系？

用有限的篇幅将系统的微生物学知识传授给学生，同时将与食物安全相关的微生物知识系统立秋，这是编者本编写这本教材的主要宗旨。

此外，目前国内许多高等院校都已经或者准备设立食物质量与安全专业，虽然微生物与食物安全息息相关，但此前还没有专门阐述微生物与食物安全之间关系的教材。

<<食品微生物学>>

书籍目录

绪论 微生物与食品安全 第一节 微生物世界 第二节 微生物分类及命名 第三节 微生物与食品安全的关系 第四节 微生物学发展历史与食品微生物学的未来

第一篇 基础篇 第一章 原核微生物：细菌和古细菌 第一节 细菌的形态大小与排列 第二节 细菌的细胞结构 第三节 细菌的生长和繁殖 第四节 细菌的分类与鉴定 思考题 第二章 真核微生物：霉菌和酵母 第一节 真菌细胞的结构特征 第二节 霉菌的形态与结构 第三节 酵母菌的形态与结构 第四节 真菌的生长与繁殖方式 第五节 真菌分类鉴定及分类系统概要 思考题

第三章 非细胞生物：病毒和亚病毒 第一节 病毒的生物学本质 第二节 病毒的形态结构与功能 第三节 病毒的增值 第四节 亚病毒粒子 第五节 病毒的抵抗力与变异 第六节 病毒的分类与命名 思考题 第四章 微生物营养与代谢控制 第一节 微生物营养与营养类型 第二节 营养物质进入细胞的方式及机制 第三节 微生物的能量代谢 第四节 微生物的分解代谢 第五节 微生物的代谢调节 思考题 第五章 微生物遗传与基因组 第一节 微生物遗传变异的分子基础 第二节 微生物基因组及其结构特征 第三节 微生物基因组转移、重组与杂交育种 思考题

第二篇 安全篇 第六章 微生物生态学原理 第七章 细菌引起的食源性疾病 第八章 真菌引起的毒素中毒症 第九章 经食物感染的病毒及其危害 第三篇 控制篇 第十章 食品的消毒与灭菌 第十一章 食品生物保藏原理与栅栏技术 第十二章 微生物模型的建立与食品安全预警技术参考文献

<<食品微生物学>>

编辑推荐

《食品微生物学》适合本专业师生教学使用，也可供相关人员参阅。

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>