

<<食品微生物学及其技能训练>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学及其技能训练>>

13位ISBN编号：9787501983155

10位ISBN编号：7501983151

出版时间：2011-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李志香，张家国 主编

页数：334

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>

<<食品微生物学及其技能训练>>

内容概要

食品微生物学是研究与食品有关的微生物以及微生物与食品关系的一门科学,李志香编著的《食品微生物学及其技能训练(高等职业教育十二五规划教材)》结合现代微生物学和食品科学发展趋势,对食品微生物学的内容进行了系统介绍,并突出食品微生物学的实践应用。

本书既可作为高等院校食品、生物工程、发酵工程、农林、水产等专业的教材,也可供食品加工、食品发酵、食品保藏、食品卫生、食品检验、食品安全等领域相关科研与技术人员参考。

<<食品微生物学及其技能训练>>

书籍目录

第一篇 食品微生物学基础

第一章 绪论

第一节 微生物学的研究对象、任务和分科

- 一、微生物的概念及主要类群
- 二、食品微生物学的研究内容和任务
- 三、食品微生物学与其他学科的关系

第二节 微生物学的形成与发展

- 一、古代对微生物的认识和利用(史前期、推测时期)
- 二、微生物的发现与奠基
- 三、近现代微生物学的发展
- 四、微生物学应用展望及其所对应的职业岗位

知识窗微生物的命名与分类

复习与思考题

第二章 原核微生物

第一节 细菌

- 一、细菌的形态与大小
- 二、细菌的细胞结构与功能
- 三、细菌的繁殖方式
- 四、细菌的群体形态与培养特征
- 五、食品工业中常见的细菌

第二节 放线菌

- 一、放线菌与人类的关系
- 二、放线菌的形态结构
- 三、放线菌的繁殖方式
- 四、放线菌的菌落特征
- 五、放线菌的代表属——链霉菌属
- 六、其他放线菌属
- 七、放线菌在生产中的应用

知识窗其他原核微生物

复习与思考题

第三章 真核微生物

第一节 真核微生物概述

- 一、真核微生物与原核微生物的比较
- 二、真核微生物的主要类群
- 三、真核微生物的细胞构造

第二节 酵母菌

- 一、酵母菌与人类的关系
- 二、酵母菌的形态结构
- 三、酵母菌的繁殖方式
- 四、酵母菌的菌落与培养特征
- 五、食品工业中的酵母菌

第三节 霉菌

- 一、霉菌与人类的关系
- 二、霉菌的形态结构
- 三、霉菌的繁殖方式

<<食品微生物学及其技能训练>>

四、霉菌的菌落及培养特征

五、食品工业中的常见霉菌

第四节 大型真菌——蕈菌

一、菌体的形态结构

二、常见食用菌

知识窗经济真菌

复习与思考题

第四章 病毒

第一节 病毒的形态结构与化学组成

一、病毒的形态与大小

二、病毒的结构与化学组成

第二节 病毒的增殖

第二篇 食品微生物学技能训练

附录

参考文献

<<食品微生物学及其技能训练>>

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>