

<<食品微生物检验实验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验实验技术>>

13位ISBN编号：9787502635824

10位ISBN编号：7502635823

出版时间：2012-9

出版时间：周红丽，张滨，刘素纯 中国计量出版社 (2012-09出版)

作者：周红丽，张滨，刘素纯

页数：282

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>

<<食品微生物检验实验技术>>

内容概要

食品微生物检验实验技术是一门交叉性学科，涵盖了食品微生物学、食品生物化学、无机化学、有机化学等学科的基本理论、基础知识和技能。

其任务是培养学生掌握食品微生物检验工作的基本知识和检验技能，是食品卫生检验、食品质量与安全、食品加工等专业的一门重要职业岗位技术课。

周红丽、张滨、刘素纯主编的《食品微生物检验实验技术》内容包括食品微生物检验实验室、试剂及设备要求，微生物常规检测技术，生物化学检测技术，食品中常见致病性微生物的检测，免疫学检测技术，分子生物学检测技术等。

《食品微生物检验实验技术》适合作为高等院校食品质量与安全专业、食品科学与工程专业、食品卫生检验专业教材，同时，对从事食品生产与研究的工程技术人员也有重要的参考价值。

<<食品微生物检验实验技术>>

书籍目录

第一章 食品微生物检测实验室设施与设备要求 第一节 微生物学检测实验室设施要求 第二节 食品微生物检测实验设备要求 第三节 常用器皿及其清洁方法 一、常用器皿 二、常用器皿的清洗与消毒方法 第四节 常用缓冲液与贮液的配制 一、配制缓冲液与贮液的注意事项 二、常用缓冲液与贮液的配制 第五节 常用抗生素第二章 食品中微生物检测常规技术 第一节 消毒与灭菌技术 第二节 培养基的制备技术 第三节 微生物培养与接种技术 第四节 检测标本制作技术 一、标本的采集 二、标本固定 三、标本染色 四、标本脱水 五、标本透明 六、标本封固 第五节 显微镜检测技术 一、显微镜 二、常用检测方法 第六节 微生物染色技术 一、革兰氏染色法 二、萘一纳抗酸染色法 三、结核杆菌金胺“O”染色法 四、布鲁菌柯兹罗夫斯基染色法 五、墨汁染色法 六、Fontana镀银染色法 七、乳酸酚棉蓝染色法 八、墨汁硫堇染色法 九、姬氏染色法 十、瑞氏染色法 十一、瑞氏与姬氏复合染色 十二、碘液染色法 十三、金胺-酚染色法 十四、卡红染色法 十五、特殊结构的染色方法 第七节 不染色标本检查 第八节 细菌L型检查第三章 生物化学试验技术 第一节 碳源代谢试验 一、糖(醇、苷)类发酵试验 二、葡萄糖代谢类型鉴别试验 三、甲基红试验(Methyl Red、MR试验) 四、-半乳糖苷酶试验(ONPG试验) 五、乙酰甲基甲醇试验(V.P.试验) 六、胆汁七叶苷水解试验 七、淀粉水解试验 八、甘油复红试验 九、葡萄糖酸氧化试验 第二节 氮源代谢试验 一、硫化氢试验 二、明胶液化试验 三、吲哚试验(靛基质试验) 四、苯丙氨酸脱氨酶试验 五、氨基酸脱羧酶试验 六、精氨酸双水解酶试验 七、尿素酶试验 八、霍乱红试验 第三节 碳源和氮源利用试验 一、枸橼酸盐利用试验 二、丙二酸盐利用试验 三、醋酸钠利用试验 四、马尿酸钠水解试验 第四节 酶类试验 一、氧化酶试验 二、触酶试验 三、凝固酶试验 四、DNA酶试验 五、胆汁溶菌试验 六、硝酸盐还原试验 七、卵磷脂酶试验(Nagler试验) 八、磷酸酶试验 九、脂酶试验 十、CAMP试验 十一、石蕊牛奶试验 第五节 抑菌试验 一、Optochin敏感试验 二、杆菌肽敏感试验 三、新生霉素敏感试验 四、O/129试验 五、氰化钾试验 第六节 其他试验 一、克氏双糖铁或三糖铁琼脂培养基试验 二、氢氧化钾拉丝试验第四章 食品中常见病原微生物检测技术 第一节 病原微生物检测技术的应用与发展 第二节 病原微生物检测的特点和影响因素 一、病原微生物检测对象的特点 二、病原微生物检测的特点 三、病原微生物检测的影响因素 第三节 食品中菌落总数测定 一、菌落总数的概念 二、菌落总数在食品卫生质量评价中的意义 三、菌落总数的平板计数法测定附录A 第四节 食品中大肠菌群计数 一、大肠菌群的概念 二、大肠菌群的食品卫生学意义 三、大肠菌群MPN计数 附录B 第五节 食品中霉菌和酵母计数 一、食品中霉菌和酵母菌数的概念 二、霉菌和酵母菌数的食品卫生学意义 三、霉菌和酵母平板计数法 附录C 第六节 食品中沙门氏菌检验 一、生物学性状 二、食物中毒 三、微生物学检验 附录D 第七节 食品中志贺氏菌检验 一、生物学性状 二、致病性 三、微生物学检验 附录E 第八节 食品中金黄色葡萄球菌定性检验 一、生物学性状 二、食物中毒 三、微生物学检验 附录F 第九节 食品中溶血性链球菌检验 一、生物学性状 二、致病性 三、微生物学检验 附录G 第十节 食品中蜡样芽孢杆菌检验 一、生物学性状 二、食物中毒 三、微生物学检验 附录H 第十一节 食品中肉毒梭菌及肉毒毒素检验 一、生物学性状 二、致病性 三、临床症状 四、流行病学特点 五、肉毒梭菌及肉毒毒素检验 附录J 第十二节 食品中大肠埃希氏菌O157:H7/NM常规培养法检验 一、生物学性状 二、致病性 三、大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验 附录K第五章 免疫学检测技术 第一节 检测抗原制备技术 一、颗粒性抗原的制备 二、可溶性抗原的制备和纯化 三、半抗原免疫原的制备 四、佐剂 第二节 检测抗体制备技术 一、多克隆抗体制备技术 二、单克隆抗体制备技术 第三节 免疫凝集试验 一、直接凝集试验 二、间接凝集试验 第四节 免疫电泳技术 一、对流免疫电泳 二、火箭免疫电泳 三、免疫固定电泳 四、交叉免疫电泳 第五节 放射免疫技术 一、基本类型及原理 二、常用的放射性核素 三、标记物制备及鉴定 第六节 免疫荧光技术 第七节 免疫酶技术第六章 分子生物学检测技术 第一节 聚合酶链反应(PCR)技术 一、概述 二、PCR反应模板的制备 三、常规PCR技术 四、实时定量PCR(Real time PCR)技术 五、巢式PCR(Nested PCR)技术 六、免疫-PCR技术 七、聚合酶链反应-单链构象多态性分析 八、其他扩增技术 第二节 核酸分子杂交技术 一、概述 二、探针的种类及其选择 三、核酸探针标记 四、探针与靶核酸的杂交 五、Southern杂交 六、Northern杂交 七、斑点及狭缝印

<<食品微生物检验实验技术>>

记杂交 八、菌落原位杂交 九、斑点杂交 十、核酸原位杂交 十一、杂交反应的条件及参数的优化
十二、病原体的基因诊断(核酸探针杂交技术) 第三节 生物芯片检测技术 一、生物芯片分类 二、
生物芯片的制备 三、分子杂交 四、杂交图谱的检测和分析 五、检测设备 六、生物芯片的应用
第四节 细菌质粒指纹图谱分析参考文献

<<食品微生物检验实验技术>>

编辑推荐

为了确保消费者的安全与健康，迫切需要我们研究和采用一些新技术、新方法，加强对食品安全的检测，特别是对微生物的检测。

编者周红丽、张滨、刘素纯从事微生物检测教学和科研工作已有十年，十年来总觉得能全面教授微生物检测技术的工具书很少。

因此，秉着“创新和实用”的宗旨，我们编写了《食品微生物检验实验技术》一书，以适应我国食品工业的发展和高等院校食品专业教育的需要。

本书内容包括食品微生物检验实验室、试剂及设备要求、微生物常规检测技术、生物化学检测技术、食品中常见致病性微生物的检测、免疫学检测技术、分子生物学检测技术等。

<<食品微生物检验实验技术>>

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>