

<<食品微生物基础与检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物基础与检验技术>>

13位ISBN编号：9787504599704

10位ISBN编号：7504599700

出版时间：2012-11-01

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：郭永 编

页数：244

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>

<<食品微生物基础与检验技术>>

内容概要

《全国高等职业院校食品类专业教材：食品微生物基础与检验技术》为国家级职业教育规划教材，由人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。

《全国高等职业院校食品类专业教材：食品微生物基础与检验技术》主要内容包括：微生物主要类群的形态与结构、微生物的生理、微生物常规实验技术、微生物在食品生产中的应用、污染食品的主要致病微生物及其预防、食品腐败变质及控制、食品生产中微生物污染与安全管理、食品微生物安全检验技术等。

本书在相应章节还安排了适量的实训。

本书为全国高等职业院校食品类专业教材，也可供相关企业人员参考。

<<食品微生物基础与检验技术>>

书籍目录

绪论第一章 微生物主要类群的形态与结构第一节 细菌第二节 其他原核微生物第三节 酵母菌第四节 霉菌第五节 食用菌第六节 非细胞生物——病毒实训一 显微镜的使用及微生物标本片的观察实训二 细菌的简单染色、革兰氏染色及形态观察实训三 酵母菌的形态观察及死活细胞的鉴别实训四 霉菌的形态观察第二章 微生物的生理第一节 微生物的营养第二节 微生物的代谢第三节 微生物的生长第四节 微生物生长的控制第三章 微生物常规实验技术第一节 微生物的无菌操作第二节 微生物菌种筛选、分离、接种与培养第三节 微生物菌种保藏实训五 微生物培养基的制备及灭菌实训六 微生物的纯种分离和培养实训七 微生物接种实训八 微生物菌种保藏第四章 微生物在食品生产中的应用第一节 细菌在食品生产中的应用第二节 酵母在食品生产中的应用第三节 霉菌在食品生产中的应用第四节 食品生产中的微生物酶制剂及其应用第五节 食用菌的生产第五章 污染食品的主要致病微生物及其预防第一节 污染食品的致病性细菌及其预防第二节 污染食品的霉菌毒素及其预防第三节 污染食品的人畜共患传染病病原微生物及其预防第六章 食品腐败变质及控制第一节 食品腐败变质的危害、原理及鉴定第二节 常见食品的腐败变质第三节 食品腐败变质的控制第七章 食品生产中微生物污染与安全管理第一节 污染食品的微生物来源及其途径第二节 食品生产中微生物的消长第三节 食品生产中微生物的安全管理第八章 食品微生物安全检验技术第一节 食品企业微生物实验室的基本要求和配置第二节 食品安全标准中微生物指标及意义第三节 常见食品微生物检验样品的采集与处理实训九 食品中菌落总数的测定实训十 食品中大肠菌群的检验实训十一 食品中霉菌和酵母菌的检验实训十二 食品中金黄色葡萄球菌的检验实训十三 空气中微生物的检验实训十四 鲜乳或乳粉中抗生素残留检验附录 常用微生物培养基配方参考文献

<<食品微生物基础与检验技术>>

编辑推荐

《全国高等职业技术学院食品类专业教材：食品微生物基础与检验技术》以职业能力为本位，从职业（岗位）分析入手，根据高等职业技术学院食品类专业毕业生所从事职业的实际需要，科学确定学生应具备的知识和能力结构。

特别注重加强教材中的实验、实训环节，以提高学生的实际操作能力，为从业打好基础。

根据食品行业的发展现状，尽可能多地在教材中体现本行业的新理念、新知识、新技术和新设备，并严格执行国家有关技术标准，使教材具有鲜明的时代特征。

<<食品微生物基础与检验技术>>

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>