

<<食品微生物检测工作指南>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检测工作指南>>

13位ISBN编号：9787506670210

10位ISBN编号：7506670216

出版时间：2012-12

出版时间：中国标准出版社

作者：贾俊涛 等主编

页数：440

字数：700000

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>

## <<食品微生物检测工作指南>>

### 内容概要

本书是全体编写人员长期从事微生物检测工作的知识汇总和经验总结，是为了规范微生物检测操作，解决微生物检测相关的关键性问题而编写的、本书主要面向食品生产企业、压检系统、卫生医疗等系统的微生物检测人员和质量管理人员，也可以作为大专院校、科研院所从事微生物检测和研究的实验人员的参考书。

如果这奉书的出版对国内检测工作能有所帮助，将使本书的编者不胜欣慰。

## <<食品微生物检测工作指南>>

### 书籍目录

#### 基础篇

#### 第一章 食品微生物基础知识

##### 第一节 食品中微生物的发展历程

##### 第二节 食品中微生物的来源

###### 一、土壤

###### 二、水

###### 三、空气

###### 四、人和动物

##### 第三节 食品中常见微生物种类

###### 一、细菌

###### 二、霉菌

###### 三、酵母菌

##### 第四节 影响食品微生物生长的因素

###### 一、温度

###### 二、水

###### 三、pH

###### 四、氧气

##### 第五节 食品质量的指示微生物

###### 一、细菌数量

###### 二、大肠菌群

###### 三、肠杆菌科

###### 四 厌氧亚硫酸盐还原梭菌

###### 五、霉菌和酵母菌

##### 第六节 几种食品微生物检测项目简介

###### 一、大肠菌群计数

###### 二、金黄色葡萄球菌

###### 三、革兰氏阳性产芽孢细菌

###### 四、单核细胞增生李斯特氏菌

###### 五、沙门氏菌

###### 六、志贺氏菌

###### 七、副溶血性弧菌

##### 第七节 食品微生物的分类

###### 一 柏木氏手册

###### 二、食品中主要微生物的分类地

###### 三、细菌命名法

#### 第二章 微生物检测实验材料的准备

##### 第一节 消毒和灭菌

###### 一、常用化学杀菌剂和消毒剂

###### 二、紫外线杀菌

###### 三、红外线杀菌

###### 四、臭氧杀菌

###### 五、火焰灼烧

###### 六、干热灭菌

<<食品微生物检测工作指南>>

- 七、煮沸灭菌
- 八、巴氏灭菌
- 九、间歇灭菌
- 十、过滤除菌
- 十一、高压蒸汽灭菌
- 十二、微生物D值的测定
- 第二节 实验器具的准备
  - 一、玻璃器皿的准备
  - 二、金属器械的准备
  - 三、塑料类材料的准备
  - 四、其他材料的准备
- 第三节 培养基的制备
  - 一、称取
  - 二、溶化
  - 三、调pH
  - 四、过滤
  - 五、分装
  - 六、灭菌
  - 七、倒平板
  - 八、摆斜面
  - 九、质量检查

.....  
管理篇  
参考文献

## <<食品微生物检测工作指南>>

### 章节摘录

版权页： 插图： a) 皮肤消毒：复方季铵盐消毒剂原液皮肤擦拭消毒，作用时间3 min ~ 5 min。

b) 黏膜消毒：采用1000 mg / L ~ 2000 mg/L季铵盐消毒液，作用到产品使用说明的规定时间。

(2) 注意事项：不宜与阴离子表面活性剂如肥皂、洗衣粉等合用。

(九) 酸性氧化电位水 适用于手工清洗后不锈钢和其他非金属材料器械、器具和物品灭菌前的消毒、物体表面的消毒。

(1) 主要有效成分指标要求：有效氯含量 $60 \text{ mg/L} \pm 10 \text{ mg/L}$ ，pH范围2.0 ~ 3.0，氧化还原电位（ORP） $\geq 1100 \text{ mV}$ ，残留氯离子

## <<食品微生物检测工作指南>>

### 编辑推荐

《食品微生物检测工作指南》是编者贾俊涛等长期从事食品微生物检测工作的知识汇总和经验总结。是为了规范食品微生物检测操作，解决食品微生物检测相关关键性问题而编写的。

<<食品微生物检测工作指南>>

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>