

<<嗜酸乳杆菌及其应用研究>>

图书基本信息

书名：<<嗜酸乳杆菌及其应用研究>>

13位ISBN编号：9787030189363

10位ISBN编号：7030189361

出版时间：2007-5

出版时间：科学

作者：赵瑞香

页数：187

字数：237000

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>

## <<嗜酸乳杆菌及其应用研究>>

### 内容概要

本书以具有益生特性的嗜酸乳杆菌为研究对象，介绍了嗜酸乳杆菌分类、嗜酸乳杆菌健康促进特性、菌种保藏、嗜酸乳杆菌有氧驯化、嗜酸乳杆菌在乳中的生长特性以及产生的功能成分分析的相关知识；在模拟人体胃肠环境条件下对嗜酸乳杆菌的抗逆特性、对有害微生物的拮抗能力及对抗生素的耐药性进行了分析与测定；同时，介绍了嗜酸乳杆菌生物活性乳、嗜酸乳杆菌发酵乳、嗜酸乳杆菌制剂以及嗜酸乳杆菌微胶囊生产技术；最后，对嗜酸乳杆菌应用及未来研究与开发进行了展望。

本书可作为高等院校食品类、生物类专业教师、本科生、硕士研究生以及企业研发人员专业参考用书。

## &lt;&lt;嗜酸乳杆菌及其应用研究&gt;&gt;

## 书籍目录

前言	第1章 嗜酸乳杆菌研究现状与进展	1.1 嗜酸乳杆菌分类研究进展	1.1.1 乳酸菌的分类
	1.1.2 嗜酸乳杆菌的分类	1.2 嗜酸乳杆菌分类鉴定和技术	1.2.1 肠道菌群分类鉴定技术的进展
	1.2.2 用于肠道菌群的分类鉴定特征	1.2.3 16S rRNA寡核苷酸序列分析法	1.2.4 细菌的核酸探针鉴定技术
	1.2.5 其他的分子鉴定技术	1.3 嗜酸乳杆菌在自然界的分布	1.3.1 嗜酸乳杆菌在宿主胃中的分布
	1.3.2 嗜酸乳杆菌在宿主大肠中的分布	1.3.3 嗜酸乳杆菌在人体阴道中的分布	1.4 乳酸菌的健康促进特性
	1.4.1 缓解乳糖不耐耐症	1.4.2 抑制肠道腹泻和病原菌	1.4.3 降低胆固醇水平
	1.4.4 抗癌效应	1.4.5 增强机体免疫力	1.4.6 缓解便秘
	1.4.7 抑制妇女阴道炎症	1.4.8 治疗慢性尿道感染	1.4.9 其他作用
	1.5 嗜酸乳杆菌对乳品的发酵作用	1.5.1 嗜酸乳杆菌对糖的代谢	1.5.2 嗜酸乳杆菌对蛋白质的代谢
	1.5.3 风味物质的产生	1.6 嗜酸乳杆菌在乳品中的应用	1.6.1 应用于乳品中的乳酸菌
	1.6.2 乳酸菌发酵乳制品	1.6.3 嗜酸乳杆菌在乳品中应用现状	1.7 乳酸菌的保藏
	1.7.1 定期移植保藏法	1.7.2 冷冻干燥法	1.7.3 液氮超低温保藏法
	第2章 嗜酸乳杆菌形态学及生化特征	2.1 嗜酸乳杆菌的分离与培养	2.1.1 必需的营养要求
	2.1.2 对氧的需求	2.1.3 生长温度和pH	2.1.4 培养基的组分及非选择性和选择性培养基
	2.1.5 厌氧分离培养技术	2.2 嗜酸乳杆菌的有氧驯化及其形态学特征	2.2.1 嗜酸乳杆菌的有氧驯化
	2.2.2 嗜酸乳杆菌形态学观察	2.3 嗜酸乳杆菌的生化特性	2.3.1 嗜酸乳杆菌在MRS培养基中的生长曲线
	2.3.2 嗜酸乳杆菌在MRS培养基中的pH变化曲线	2.3.3 嗜酸乳杆菌对碳水化合物的发酵特性	第3章 嗜酸乳杆菌代谢产生功能成分的分析与鉴定
	3.1 嗜酸乳杆菌在乳中的生长特性	3.1.1 嗜酸乳杆菌在乳中的生长	3.1.2 嗜酸乳杆菌在乳中的产酸能力
	3.2 嗜酸乳杆菌发酵乳糖产酸特性分析	3.3 嗜酸乳杆菌产香及分解蛋白质能力的测定	3.3.1 嗜酸乳杆菌产生双乙酰的能力
	3.3.2 嗜酸乳杆菌在乳中产生乙醛能力的测定	3.3.3 蛋白质分解能力	3.4 嗜酸乳杆菌产生 -半乳糖苷酶活力
	3.4.1 一半乳糖苷酶活力测定方法	3.4.2 嗜酸乳杆菌产生 -半乳糖苷酶的能力	3.4.3 超声波细胞破碎法检测嗜酸乳杆菌产生 -半乳糖苷酶的活力
	3.5 嗜酸乳杆菌在乳中产生细菌素的初步分析	3.5.1 细菌素的分类	3.5.2 细菌素抑菌作用机理
	3.5.3 嗜酸乳杆菌细菌素电泳分析	3.5.4 抑菌试验	3.5.5 细菌素的应用
	3.6 嗜酸乳杆菌代谢胆固醇的能力	第4章 嗜酸乳杆菌在肠道中的定殖能力	4.1 嗜酸乳杆菌在胃肠道中的存活能力
	4.1.1 低pH条件下嗜酸乳杆菌的存活能力	4.1.2 不同pH及胃蛋白酶条件下嗜酸乳杆菌的存活能力	4.1.3 高胆汁盐条件下嗜酸乳杆菌的存活能力
	4.1.4 高胆汁盐和胰蛋白酶条件下嗜酸乳杆菌的存活能力	4.2 嗜酸乳杆菌对抗生素的耐药性	4.3 嗜酸乳杆菌对肠道有害微生物的抑菌作用
	第5章 嗜酸乳杆菌生物活性乳制品的生产	5.1 乳的营养与生理活性	5.1.1 蛋白质及氨基酸组成
	5.1.2 脂肪	5.1.3 糖类	5.1.4 矿物质与微量元素
	5.1.5 维生素	5.1.6 乳中的生物活性物质	5.2 乳酸菌发酵剂
	5.2.1 发酵剂的概念和种类	5.2.2 发酵剂菌种的选择	5.2.3 发酵剂的制备
	5.2.4 发酵剂的保存方法	5.3 嗜酸乳杆菌发酵乳的生产	5.3.1 普通酸乳的生产
	5.3.2 嗜酸乳杆菌单一菌种发酵酸乳的生产	5.3.3 嗜酸乳杆菌混合发酵酸乳的生产	5.3.4 酸乳的包装
	5.4 嗜酸乳杆菌发酵乳的保藏性	5.4.1 嗜酸乳杆菌活菌数在储藏期间的变化	5.4.2 储藏期间酸度的变化
	5.4.3 储藏期间风味物质的变化	5.5 乳酸菌饮料的生产	5.5.1 工艺流程
	5.5.2 工艺要求	5.5.3 质量控制	5.5.4 发酵型酸性含乳饮料标准
	5.6 嗜酸乳杆菌制剂的生产	5.6.1 嗜酸乳杆菌制剂	5.6.2 乳酸菌制剂
	5.7 嗜酸乳杆菌生物活性乳生产	5.7.1 工艺流程	5.7.2 技术要点
	5.7.3 产品质量指标	5.7.4 生物活性乳保藏性	5.8 发酵乳制品的HACCP体系
	5.8.1 HACCP的概念	5.8.2 HACCP的组成	5.8.3 HACCP系统的建立
	5.8.4 HACCP在发酵乳制品中的应用	第6章 嗜酸乳杆菌微胶囊制剂的生产	6.1 概述
	6.2 嗜酸乳杆菌菌体细胞的微胶囊化	6.2.1 微胶囊化研究进展	6.2.2 微胶囊的概念
	6.2.3 芯材	6.2.4 微胶囊技术的特点	6.2.5 喷雾干燥法
	6.3 嗜酸乳杆菌菌体微胶囊化的生产工艺	6.3.1 菌种的活化	6.3.2 菌体的收集
	6.3.3 壁材的选择	6.3.4 壁材与芯材的生物相容性	6.3.5 壁材之间比例的优化
	6.3.6 保护剂对菌体存活的影响	6.3.7 喷雾干燥工艺参数的优化	6.4

## <<嗜酸乳杆菌及其应用研究>>

嗜酸乳杆菌微胶囊产品的指标 6.4.1 微胶囊样品的粒子直径 6.4.2 微胶囊的外部 and 内部结构图 6.4.3 微胶囊质量的指标 6.4.4 安全性的测定 6.5 嗜酸乳杆菌微生态制剂产品  
6.5.1 胶囊剂 6.5.2 益生菌片剂 6.5.3 益生菌冲剂 6.5.4 嗜酸乳杆菌微胶囊剂的质量评价  
第7章 嗜酸乳杆菌的展望 7.1 益生菌应用的状况 7.2 嗜酸乳杆菌的应用状况 7.2.1 在食品中的应用 7.2.2 在医药上的应用 7.2.3 在工业上的应用 7.3 嗜酸乳杆菌的研究开发建议  
7.3.1 菌种资源的开发与保护 7.3.2 菌株的差异性研究 7.3.3 相关因素研究 7.3.4 成品的形态研究 7.3.5 作用机理研究 7.4 嗜酸乳杆菌未来研究方向 7.5 存在的问题  
7.5.1 嗜酸乳杆菌制品的有效性 7.5.2 细菌素 7.5.3 益生菌的安全性参考文献

<<嗜酸乳杆菌及其应用研究>>

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>