

<<食品微生物检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验技术>>

13位ISBN编号：9787122035028

10位ISBN编号：7122035026

出版时间：2008-10

出版时间：化学工业出版社

作者：魏明奎，段鸿斌 编

页数：250

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>

<<食品微生物检验技术>>

内容概要

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列·食品微生物检验技术》是高职高专“十一五”规划教材食品类系列之一。

以适应社会行业需要为目标，针对高职高专学生特点和培养目标，内容符合“必需，够用，实用”的原则，既注重基本理论和基本知识的系统性，又突出重点、突出实用。

适当压缩了理论部分内容，扩大实验及应用部分的相关知识，侧重实际操作、检验方法，并对操作经验及食品分析、质量保证和食品微生物检验实验室管理内容做了适当介绍。

内容主要包括：食品微生物检验室及配置、食品的微生物污染和腐败变质、食品微生物检验样品的采集与处理、细菌形态学检查法、细菌生理学检查法、菌落总数的测定、大肠菌群测定、常见致病菌检验、细菌性食物中毒及其检验、真菌及其毒素的检验、食品中抗生素残留及其检测、罐头食品的微生物检验。

教材注重培养学生的动手能力和实践创新能力，从事食品卫生检验工作的技术人员通过《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列·食品微生物检验技术》也能在较短时间内达到学以致用。

<<食品微生物检验技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品微生物检验概述一、食品微生物检验的概念与特点二、食品微生物检验的范围三、食品微生物检验的指标四、微生物检验的要求五、食品微生物检验的意义第二节 食品微生物检验方法的新进展一、微量生化反应系统二、气相色谱技术三、放射测量法四、电阻抗技术五、免疫学标记技术六、噬菌体法七、核酸杂交技术八、聚合酶链反应技术思考题第二章 食品微生物检验室及配置第一节 食品微生物检验室一、食品微生物检验室基本要求二、无菌室基本要求三、食品微生物检验室技术要求第二节 食品微生物检验室常用仪器一、培养箱二、干燥箱三、普通冰箱四、低温冰箱五、离心机六、高压蒸汽灭菌器七、电热恒温水浴锅八、超净工作台九、细菌滤器十、冻干机十一、显微镜第三节 常用的玻璃器皿一、常用玻璃器材的种类及用途二、玻璃器皿的清洁法三、玻璃器皿的灭菌思考题第三章 食品的微生物污染和腐败变质第一节 食品中微生物污染的来源与途径一、食品中微生物污染的来源二、食品中微生物污染的途径第二节 食品微生物污染的危害和控制一、食品微生物污染的危害二、食品微生物污染的控制第三节 常见食品的微生物污染一、肉与肉制品的微生物污染二、蛋与蛋制品的微生物污染三、乳与乳制品的微生物污染四、罐头食品的微生物污染五、水产品及其制品的微生物污染六、果蔬及其制品的微生物污染第四节 食品的腐败变质一、食品腐败变质的概念二、引起食品腐败变质的因素三、食品腐败变质的过程四、食品腐败变质的现象思考题第四章 食品微生物检验样品的采集与处理第一节 饮用水的卫生要求及水样的采集与处理一、饮用水的卫生要求及标准二、水样的采集与处理三、水样的检验第二节 空气的卫生标准及空气样品的采集与处理一、空气的卫生标准及消毒方法二、空气样品的采集与处理三、空气样品的检验第三节 土壤中的微生物及土壤样品的采集与处理一、土壤中的微生物二、土壤样品的采集与处理三、土壤样品的检验第四节 食品生产工具样品的采集与处理及检验一、食品生产工具样品的采集与处理二、食品生产工具样品的检验第五节 常见食品微生物检验样品的采集与处理一、我国食品微生物检验样品的取样方案二、常见食品微生物检验样品的采集与处理方法第六节 国际上常见的取样方案一、ICMSF取样方案二、美国FDA取样方案三、联合国粮食与农业组织（FAO）规定的取样方案思考题第五章 细菌形态学检查法第一节 不染色细菌标本检查法一、悬滴法二、压滴法三、实验结果第二节 染色细菌标本检查法一、染色的一般原理二、细菌染色用的染料及影响染色的因素三、细菌染色的基本方法和步骤四、常用染液五、细菌染色法思考题第六章 细菌生理学检查法第一节 细菌的培养一、培养基及种类二、细菌培养的条件三、细菌的接种与培养第二节 常用培养基的制备一、生化试验培养基和试剂二、一般培养基和专用培养基思考题第七章 菌落总数的测定第一节 菌落总数的概念和测定意义一、菌落总数的概念二、菌落总数测定的意义三、菌落总数测定中需要说明的几个问题第二节 菌落总数的国家标准测定方法一、原理二、仪器设备三、培养基和试剂四、实验步骤五、菌落总数的计数方法六、结果第三节 菌落总数的快速测定方法一、旋转平皿计数方法二、疏水性栅格滤膜法或等格法三、ATP荧光测定法四、纸片法五、阻抗法六、菌落总数的其他检验方法思考题第八章 大肠菌群测定第一节 食品中大肠菌群测定的卫生学意义一、大肠菌群的定义及范围二、大肠菌群测定的意义第二节 食品中大肠菌群的测定方法一、设备和材料二、检验方法第三节 食品中大肠菌群最近似数的快速测定一、TTC（2,3,5-氯化三苯四氮唑）显色快速法二、DC（去氧胆酸钠）半固体试管快速法三、纸片快速法思考题第九章 常见致病菌检验第一节 葡萄球菌检验一、病原学特性二、葡萄球菌食物中毒三、检验方法第二节 溶血性链球菌检验一、病原学特性二、溶血性链球菌食物中毒三、检验方法第三节 沙门菌检验一、病原学特性二、沙门菌食物中毒三、检验方法四、沙门菌血清学鉴定第四节 志贺菌检验一、概述二、检验方法三、动物试验（豚鼠角膜试验）第五节 致泻大肠埃希菌检验一、病原学特性二、致病性大肠埃希菌食物中毒三、检验方法四、血清学试验、肠毒素试验、动物试验第六节 小肠结肠炎耶尔森菌检验一、病原学特性二、小肠结肠炎耶尔森菌食物中毒三、检验方法第七节 副溶血性弧菌检验一、病原学特性二、副溶血性弧菌食物中毒三、检验方法第八节 空肠弯曲菌检验一、病原学特性二、空肠弯曲菌食物中毒三、检验方法第九节 肉毒梭菌及肉毒毒素检验一、病原学特性二、肉毒中毒三、检验方法第十节 产气荚膜梭菌检验一、病原学特性二、产气荚膜梭菌食物中毒三、检验方法第十一节 蜡样芽孢杆菌检验一、病原学特性二、蜡样芽孢杆菌食物中毒三、检验方法思考题第十章 细菌性食物中毒及其检验第一节 食物中毒和食物传染一、食物中毒二、食物传染第二节 细菌性食物中毒概述一、细菌性食物中毒的定义及

<<食品微生物检验技术>>

分类二、细菌性食物中毒的共同特征三、细菌性食物中毒的临床表现第三节 细菌性食物中毒样品的采集与送检一、样品的采集二、样品的送检三、检样的处理第四节 细菌性食物中毒的检验方法及预防一、食物中毒的调查二、细菌性食物中毒的检验方法三、细菌性食物中毒的预防第五节 常见细菌性食物中毒一、沙门菌食物中毒二、志贺菌食物中毒三、变形杆菌食物中毒四、副溶血性弧菌食物中毒五、小肠结肠炎耶尔森菌食物中毒六、酵米面及变质银耳中毒思考题第十一章 真菌及其毒素的检验第一节 霉菌和酵母计数一、霉菌和酵母平板计数法二、霉菌直接镜检计数法第二节 常见霉菌的形态特征一、曲霉属二、青霉属三、镰刀菌属四、木霉属五、头孢霉属六、单端孢霉属七、葡萄状穗霉属八、交链孢霉属九、节菱孢属第三节 常见产毒霉菌的鉴定一、霉菌的分类鉴定二、霉菌毒素的测定第四节 霉菌分类检索表一、曲霉属分类检索表（主要根据颜色）二、曲霉属分群检索表（主要根据形态）三、青霉属诸系检索表四、镰刀菌分类系统检索表（柏斯）思考题第十二章 食品中抗生素残留及其检测第一节 食品中抗生素残留概述一、抗生素污染食物的途径二、食品中抗生素残留的危害性第二节 食品中抗生素残留的检测一、嗜热脂肪芽孢杆菌纸片法二、藤黄八叠球菌管碟法三、2,3,5-氯化三苯四氮唑法（TTC法）思考题第十三章 罐头食品的微生物检验第一节 罐头食品的微生物污染一、罐头食品的生物腐败类型二、污染罐头食品的微生物的来源第二节 罐头食品的商业无菌及其检验一、罐头食品的商业无菌二、罐头食品的商业无菌检验三、罐头食品商业无菌检验专用培养基思考题附录 我国部分食品中细菌、霉菌、酵母限量国家标准参考文献

<<食品微生物检验技术>>

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>