

<<食品微生物学检验>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学检验>>

13位ISBN编号：9787122115126

10位ISBN编号：7122115127

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：周建新

页数：167

字数：274000

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>

## <<食品微生物学检验>>

### 内容概要

本书分为上下两篇，上篇主要介绍微生物学基础实验，作为进行食品微生物学检验的基础，包括显微镜技术、制片与染色技术、培养基的制备技术、消毒与灭菌技术、分离纯化与培养技术和菌种保藏技术。

下篇以国家最新的食品安全标准为准，安排了相应的细菌学、真菌学检验，食品生产用水和环境的微生物检验，以及食品微生物的现代快速检测等实验。

全书共计四十个实验，力求将食品微生物学的基础理论与基本实验技能完美融合，使读者能对食品微生物学检验能够有清晰的认识与良好的实践能力。

本书可以作为普通高等院校食品科学与工程、食品质量与安全专业的教材，也可供其他相关专业参考和使用。

## &lt;&lt;食品微生物学检验&gt;&gt;

## 书籍目录

## 微生物学实验室规则

## 上篇 微生物学基础实验

## 第一章 微生物镜检技术

实验一 普通光学显微镜的使用

实验二 生物数码显微摄影技术

## 第二章 微生物的制片与染色技术

实验三 细菌的制片与镜检

实验四 细菌特殊结构的染色与观察

实验五 霉菌和酵母菌的制片与镜检

实验六 放线菌的制片与镜检

## 第三章 微生物的观察与识别技术

实验七 细菌的形态观察(一)

实验八 细菌的形态观察(二)

实验九 霉菌的形态观察(一)

实验十 霉菌的形态观察(二)

实验十一 霉菌的形态观察(三)

实验十二 酵母菌的形态观察

## 第四章 微生物的测微与显微计数技术

实验十三 微生物细胞大小的测定(测微尺的应用)

实验十四 微生物的显微计数 [ 血球(细菌)计数器的应用 ]

## 第五章 培养基的制备技术

实验十五 常用基础培养基的配制

## 第六章 消毒与灭菌技术

实验十六 玻璃器皿包扎及干燥箱干热灭菌

实验十七 高压蒸汽灭菌

## 第七章 微生物的分离纯化与培养技术

实验十八 微生物的分离与纯化

实验十九 纯种移植与培养

实验二十 细菌生长曲线的测定

## 第八章 微生物生理生化试验

实验二十一 细菌生理生化反应试验

实验二十二 大分子物质的微生物分解试验

## 第九章 微生物菌种保藏技术

实验二十三 斜面菌种低温保藏法

实验二十四 冷冻干燥保藏法

## 下篇 食品微生物学检验

## 第十章 食品微生物学检验概述

第一节 食品微生物学检验的基本原则和要求

第二节 各类食品安全的微生物学检验

## 第十一章 食品安全的细菌学检验

实验二十五 食品中菌落总数测定 ( GB 4789.2—2010 )

实验二十六 食品中大肠菌群计数 ( GB 4789.3—2010 )

实验二十七 食品中沙门氏菌检验 ( GB 4789.4—2010 )

实验二十八 食品中志贺氏菌检验 ( GB/T 4789.5—2003 )

实验二十九 食品中金黄色葡萄球菌检验 ( GB 4789.10—2010 )

## <<食品微生物学检验>>

实验三十 食品中副溶血性弧菌检验 (GB/T 4789.7—2008)

实验三十一 食品中单核细胞增生李斯特氏菌检验 (GB 4789.30—2010)

实验三十二 食品中乳酸菌检验 (GB 4789.35—2010)

实验三十三 食品中阪崎肠杆菌检验 (GB 4789.40—2010)

实验三十四 罐头食品商业无菌检验 (GB/T 4789.26—2003)

### 第十二章 食品安全的真菌性检验

实验三十五 食品中霉菌和酵母计数 (GB 4789.15—2010)

实验三十六 食品中产毒霉菌的鉴别 (GB/T 4789.15—2010)

### 第十三章 食品生产用水和环境的微生物检测

实验三十七 食品生产用水的微生物学检验 (GB/T 5750.12—2006)

实验三十八 食品生产环境 (空气、工作台) 的微生物检测

### 第十四章 食品微生物的快速检测

实验三十九 PCR法检测乳制品中大肠杆菌

实验四十 全自动荧光酶联免疫方法检测食品中沙门氏菌

### 参考文献

<<食品微生物学检验>>

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>