

<<食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501905669

10位ISBN编号：7501905665

出版时间：2006-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：无锡轻工大学

页数：362

字数：291000

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>>

内容概要

本书是为轻工业高等学院食品微生物学课程编写的专业教材。

内容主要包括两部分，前一部分介绍与食品有关的微生物（细菌、酵母菌、霉菌、放线菌和病毒）的形态、生理、分类以及微生物生命活动与环境条件的相互关系、并介绍了研究微生物的基本方法。后一部分介绍微生物在食品工业中的应用，并有重点的介绍由微生物引起的食品变质的基本原理等。

本书除理论阐述外，还列有食品微生物实验的主要内容。

本书可供轻工业大专院校食品专业作教材，也可作食品.卫生等科技工作者参考。

<<食品微生物学>>

作者简介

本书是轻工业高等院校食品专业教材，它是由无锡轻工大学、天津轻工业学院根据共同制定的编写大纲联合编写的。

由无锡轻

工大学陈锡赉担任主编，经主审人沈学源教授等审阅，并由轻工业部食品专业教材编审委员会审定。

编写分工如下：绪言、第五章研究微生物的基本方法、第七章食品变质与微生物、第八章食品卫生与微生物，由无锡轻工大学陈锡赉编写；第一章微生物的形态结构、第二章微生物的生理、第三章微生物的分类及其分类方法、第四章微生物的生命活动与环境条件，由天津轻工业学院王绍树编写；第六章食品制造与微生物的利用，由无锡轻工大学顾以林编写。

本书供食品专业食品微生物学课程教学用，也可供有关研究人员、工厂技术人员和专业师生参考。

在编写过程中，我们得到了院校领导的关怀与支持，保证了编写工作的顺利进行。

中国医学科学院卫生研究所、轻工业部食

品发酵研究所、福州大学轻工系、上海第一医学院卫生系、上海商品检验局、上海市食品工业研究所等有关单位为本教材提供了宝贵资料和意见，对此表示深切感谢。

由于我们水平有限，编写的教材难免有缺点或错误，希望读者批评指正。

编者

<<食品微生物学>>

书籍目录

第一章 微生物的形态结构 第一节 细菌 第二节 酵母菌 第三节 霉菌 第四节 放线菌 第五节 病毒第二章 微生物的生理 第一节 微生物细胞的化学组成 第二节 微生物的营养 第三节 微生物产生的酶 第四节 微生物的新陈代谢及其产物 第五节 单细胞微生物的典型生长曲线第三章 微生物的分类及其分类方法 第一节 微生物的分类 第二节 微生物的分类依据第四章 微生物的生命活动与环境条件 第一节 灭菌、消毒、防腐与无菌的概念 第二节 微生物的生命活动与物理因素 第三节 微生物的生命活动与化学因素 第四节 微生物的生命活动与生物因素 第五节 微生物的遗传和变异第五章 研究微生物的基本方法 第一节 显微镜观察 第二节 制片和染色 第三节 培养基 第四节 接种和培养 第五节 纯种分离和菌种保存 第六节 生理特性试验 第七节 血清学试验 第八节 动物试验第六章 食品制造与微生物的利用 第一节 食品工业中细菌的利用 第二节 食品工业中酵母菌的利用 第三节 食品工业中霉菌的利用 第四节 微生物酶制剂及其在食品工业上的应用第七章 食品变质与微生物 第一节 微生物引起食品变质的基本因素 第二节 罐藏食品中的微生物 第三节 乳及乳制品中的微生物 第四节 肉类和鱼类中的微生物 第五节 禽蛋中的微生物 第六节 果蔬及其制品中的微生物第八章 食品卫生与微生物 第一节 食品中微生物的污染、消长和控制 第二节 食品被微生物污染后对人体的危害 第三节 食品的卫生要求和微生物学的标准附录 一、微生物名词 二、食品微生物学实验内容提要主要参考资料

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>