

<<食品微生物检验手册>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验手册>>

13位ISBN编号：9787501921379

10位ISBN编号：7501921377

出版时间：1998-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<食品微生物检验手册>>

书籍目录

- 目录
- 绪论
- 第一节 食品微生物检验的意义
- 第二节 食品微生物检验的范围
- 第三节 食品微生物检验的指标
- 第四节 食品微生物检验的一般程序
 - 一、检验前准备
 - 二、样品的采集与处理
 - 三、样品的送检与检验
 - 四、检验
 - 五、结果报告
- 第五节 食品微生物检验染色法
 - 一、美蓝染色法
 - 二、革兰氏染色法
 - 三、耐酸性染色法(萘-倪二氏法)
 - 四、柯氏染色法
 - 五、奥尔特氏荚膜染色法
 - 六、瑞氏染色法
 - 七、鞭毛染色法
- 第六节 食品微生物检验方法的新进展
 - 一、微量生物化学反应系统
 - 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、当试剂分析法
 - 八、生物发光法
 - 九、微量热量测定法
 - 十、其他生化分析法
- 第一篇 食品微生物检验常用仪器 玻璃器皿 消毒与灭菌法
- 第一章 食品微生物检验常用仪器、玻璃器皿
 - 第一节 显微镜
 - 一、普通光学显微镜
 - 二、暗视野显微镜
 - 第二节 培养箱
 - 一、培养箱
 - 二、水温箱
 - 第三节 灭菌器
 - 一、干热灭菌器
 - 二、高压蒸汽灭菌器
 - 三、阿诺氏灭菌器
 - 四、滤菌器
 - 第四节 其他仪器
 - 一、冰箱

<<食品微生物检验手册>>

- 二、电动离心机
- 三、接种环（针）
- 四、血清凝固器
- 第五节 常用玻璃器皿
- 一、种类及用途
- 二、玻璃器皿的洗涤
- 三、玻璃器皿的灭菌
- 第二章 消毒与灭菌
- 第一节 基本概念
- 一、灭菌
- 二、消毒
- 三、防腐
- 四、无菌
- 第二节 物理灭菌法
- 一、火焚
- 二、火焰灭菌法
- 三、干热灭菌法
- 四、湿热灭菌法
- 五、过滤
- 六、紫外线
- 第三节 化学灭菌法
- 第二篇 微生物检验样品的采集与制备
- 第三章 食品生产环境微生物检验样品的采集与制备
- 第一节 水样的采集与制备
- 一、水中的微生物
- 二、水样的采集与制备
- 附1.水中菌落总数的测定
- 附2.水中大肠菌群的测定
- 附3.水中肠球菌的测定
- 附4.水中病原菌的检验
- 第二节 空气样品的采集与制备
- 一、空气中的微生物
- 二、空气样品的采集与制备
- 附1.空气中菌落总数的测定
- 附2.空气中链球菌的检验
- 附3.空气中霉菌的检验
- 第三节 土壤样品的采集与制备
- 第四节 生产工用具样品的采集与制备
- 一、食品生产工用具卫生检验意义
- 二、工用具卫生检验样品的采集
- 三、工用具卫生的微生物检验法
- 第四章 各类食品微生物检验样品的采集与制备
- 第一节 肉与肉制品样品的采集与制备
- 一、肉与肉制品中常见微生物
- 二、样品的采取
- 三、检样的处理
- 四、棉拭采样法和检样处理

<<食品微生物检验手册>>

五、检验方法

第二节 乳与乳制品样品的采集与制备

一、乳与乳制品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

第三节 蛋与蛋制品样品的采集与制备

一、蛋与蛋制品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

第四节 水产食品样品的采集与制备

一、水产食品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

第五节 清凉饮料样品的采集与制备

一、清凉饮料中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、样品采取数量

四、检样的处理

五、检验方法

第六节 调味品样品的采集与制备

一、调味品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、样品采取数量

四、检样的处理

五、检验方法

第七节 冷食菜、豆制品样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

第八节 糖果、糕点、果脯样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

第九节 酒类样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

第十节 粮食样品的采集与制备

一、样品的采集

二、样品的处理

三、检验方法

<<食品微生物检验手册>>

第三篇 食品中各类微生物检验

第五章 食品的卫生细菌学检验

第一节 食品中菌落总数的测定

一、菌落总数与食品卫生质量

二、检验前准备

三、检验方法

四、其他菌落总数的测定方法

第二节 食品中大肠菌群的测定

一、大肠菌群与食品卫生质量

二、检验前准备

三、检验方法

四、大肠菌群最可能数 (MPN) 检索表中数值的计算

五、粪大肠菌群的检验

六、大肠菌群快速检验

第六章 食品中病原菌的检验

第一节 食品中金黄色葡萄球菌的检验

一、生物学特性

二、葡萄球菌的致病性

三、检验前准备

四、检验方法

五、四联球菌检验方法

六、葡萄球菌肠毒素检验

第二节 食品中溶血性链球菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第三节 食品中沙门氏菌的检验

一、生物学特性

二、沙门氏菌食物中毒

三、检验前准备

四、检验方法

第四节 食品中志贺氏菌的检验

一、生物学特性

二、志贺氏菌的食物中毒

三、检验前准备

四、检验方法

第五节 食品中病原性大肠艾希氏菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第六节 食品中小肠结肠炎耶尔森氏菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第七节 食品中变形杆菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

<<食品微生物检验手册>>

三、检验方法

第八节 食品中空肠弯曲菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第九节 食品中副溶血性弧菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十节 食品中霍乱弧菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十一节 食品中单核细胞增生李斯特氏菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十二节 食品中肉毒梭菌及其肉毒素的检验

一、生物学特性

二、肉毒中毒

三、检验前准备

四、检验方法

第十三节 食品中产气荚膜梭菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十四节 食品中蜡样芽胞杆菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十五节 炭疽杆菌的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十六节 布氏杆菌的检验

一、生物学特性

二、检验方法

第十七节 红斑丹毒丝菌的检验

一、生物学特性

二、检验方法

第十八节 食品中椰毒假单胞菌酵米面亚种的检验

一、生物学特性

二、检验前准备

三、检验方法

第十九节 巴氏杆菌的检验

一、生物学特性

二、检验方法

<<食品微生物检验手册>>

第二十章 罐头食品的商业无菌检验

- 一、罐藏特性
- 二、罐藏食品的常用专业术语
- 三、罐藏食品变质的原因
- 四、罐藏食品腐败的类型
- 五、检验步骤
- 六、结果判定

第二十一章 鲜乳中抗生素残留量的检验

- 一、设备和材料
- 二、菌种、培养基和试剂
- 三、检验程序
- 四、操作步骤

第七章 霉菌与酵母菌的检验

第一节 食品中霉菌和酵母菌菌数测定

- 一、概述
- 二、检验前准备
- 三、检验方法
- 四、霉菌直接镜检计数法
- 五、食品中霉菌总数快速测定方法

第二节 食品中的霉菌的分离与鉴定概论

- 一、霉菌的一般形态特征
- 二、食品中常见其他霉菌的形态和特征
- 三、霉菌的生物学特性
- 四、霉菌的生活史
- 五、霉菌的繁殖
- 六、霉菌的分离与鉴定方法

第三节 食品中曲霉属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、曲霉属菌的形态特征
- 三、曲霉属产毒霉菌的生物学特性
- 四、食品中产黄曲霉毒素菌株的鉴别与去毒
- 五、黄曲霉、寄生曲霉快速检验方法

第四节 食品中青霉属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、青霉属菌的形态特征
- 三、青霉属产毒霉菌的生物学特性
- 四、小结

第五节 食品中镰刀菌属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、镰刀菌属的形态特征
- 三、镰刀菌属产毒霉菌的生物学特性
- 四、小结

第六节 食品中丝衣霉的检验

- 一、实验前准备
- 二、检验方法
- 三、小结

第八章 食品中常见寄生虫的检验

<<食品微生物检验手册>>

第一节 旋毛虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

第二节 囊尾蚴的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

第三节 住肉孢子虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

第四节 蛔虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

第四篇 微生物用培养基

第九章 培养基原理与应用

第一节 培养基营养成分分析

- 一、基础营养成分分析
- 二、有鉴别指示作用的成分分析
- 三、有选择性的抑菌成分分析
- 四、有特殊作用的成分分析

第二节 培养基种类的分析

- 一、根据培养基的用途分类
- 二、根据培养基原料的来源分类
- 三、根据培养基的物理性状分类

第三节 培养基制备的一般原则

- 一、配制原则
- 二、常用玻璃器皿的准备
- 三、培养基制备的一般过程

第十章 生化试验培养基和试剂

第一节 生化试验培养基

- 一、Hugh - Leifson培养基 (O/F试验用)
 - 二、糖发酵管
 - 三、ONPG培养基
 - 四、缓冲葡萄糖蛋白胨水 (MR和V - P试验用)
 - 五、西蒙氏柠檬酸盐培养基
 - 六、克氏柠檬酸盐培养基
 - 七、丙二酸钠培养基
 - 八、葡萄糖胺培养基
 - 九、马尿酸钠培养基
 - 十、营养明胶
 - 十一、苯丙氨酸培养基
 - 十二、氨基酸脱羧酶试验培养基
 - 十三、蛋白胨水 (靛基质试验用)
 - 十四、硫酸亚铁琼脂 (硫化氢试验用)
 - 十五、尿素琼脂
 - 十六、氰化钾 (KCN) 培养基
 - 十七、硝酸盐培养基
- ### 第二节 酶试验

<<食品微生物检验手册>>

- 一、氧化酶试验
- 二、细胞色素氧化酶试验
- 三、过氧化氢酶试验
- 四、过氧化物酶试验
- 第三节 试剂
- 一、磷酸盐缓冲液
- 二、明胶磷酸盐缓冲液
- 三、乳酸 - 苯酚溶液
- 第十一章 一般培养基和专用培养基
- 第一节 一般培养基
- 一、肉浸液肉汤
- 二、肉浸液琼脂
- 三、牛肉（或牛心）消化汤
- 四、血消化汤
- 五、豆粉琼脂
- 六、血琼脂
- 七、营养琼脂
- 八、营养肉汤
- 第二节 专用培养基
- 一、乳糖胆盐发酵管
- 二、乳糖发酵管
- 三、EC肉汤
- 四、缓冲蛋白胨水（BP）
- 五、氯化镁孔雀绿增菌液（MM）
- 六、四硫磺酸钠煌绿增菌液（TTB）
- 七、四硫磺酸钠煌绿增菌液（换用方法）
- 八、亚硒酸盐胱氨酸增菌液（SC）
- 九、GN增菌液
- 十、肠道菌增菌肉汤
- 十一、亚硫酸铋琼脂（BS）
- 十二、DHL琼脂
- 十三、HE琼脂
- 十四、SS琼脂
- 十五、WS琼脂
- 十六、麦康凯琼脂
- 十七、伊红美蓝琼脂（EMB）
- 十八、三糖铁琼脂（TSI）
- 十九、三糖铁琼脂（换用方法）
- 二十、克氏双糖铁琼脂（KI）
- 二十一、克氏双糖铁琼脂（换用方法）
- 二十二、半固体琼脂
- 二十三、葡萄糖半固体发酵管
- 二十四、5%乳糖发酵管
- 二十五、CAYE培养基
- 二十六、Honda氏产毒肉汤
- 二十七、ELek氏培养基（毒素测定用）
- 二十八、氯化镁孔雀绿羧苄青霉素培养基

<<食品微生物检验手册>>

- 二十九、胰蛋白胨水
- 三十、Rustigian氏尿素培养液
- 三十一、氯化钠结晶紫增菌液
- 三十二、氯化钠蔗糖琼脂
- 三十三、嗜盐菌选择性琼脂
- 三十四、3.5%氯化钠三糖铁琼脂
- 三十五、氯化钠血琼脂
- 三十六、嗜盐性试验培养基
- 三十七、3.5%氯化钠生化试验培养基
- 三十八、改良磷酸盐缓冲液（小肠结肠炎耶尔森氏菌专用）
- 三十九、CIN - 1培养基
- 四十、改良Y培养基
- 四十一、改良克氏双糖
- 四十二、快速硫化氢（H₂S）试验琼脂
- 四十三、DNA酶甲基绿琼脂（DTA）
- 四十四、Cary - Hlair氏运送培养基
- 四十五、改良Camp - BAP培养基
- 四十六、Skirrow氏培养基
- 四十七、TTC琼脂
- 四十八、甘氨酸培养基
- 四十九、改良磷酸盐缓冲液
- 五十、氯化镁孔雀绿肉汤
- 五十一、胰酪胨大豆肉汤
- 五十二 HairdParker氏培养基
- 五十三、7.5%氯化钠肉汤
- 五十四 匹克氏肉汤
- 五十五、3.8%柠檬酸钠溶液
- 五十六、甘露醇卵黄多粘菌素琼脂
- 五十七 酪蛋白琼脂
- 五十八、木糖 - 明胶培养基
- 五十九、庖肉培养基
- 六十、卵黄琼脂培养基
- 六十一、亚硫酸盐 - 多粘菌素 - 磺胺嘧啶琼脂（SPS）
- 六十二、液体硫乙醇酸盐培养基（FT）
- 六十三、含铁牛奶培养基
- 六十四、动力 - 硝酸盐培养基（A法）
- 六十五、动力 - 硝酸盐培养基（B法）
- 六十六、血清肉汤
- 六十七、马丁氏肉汤
- 六十八、明胶培养基
- 六十九、亚硒酸盐煌绿增菌液
- 七十、煌绿肉汤增菌液
- 七十一、0.1%蛋白胨水稀释剂
- 七十二、肠毒素产毒培养基
- 七十三、溴甲酚紫葡萄糖肉汤
- 七十四、酸性肉汤
- 七十五、麦芽浸膏汤

<<食品微生物检验手册>>

- 七十六、 锰盐营养琼脂
- 七十七、 含06%酵母膏的胰酪胨大豆肉汤 (TSB - YE)
- 七十八、 含0.6%酵母膏的胰酪胨大豆琼脂 (TSA - YE)
- 七十九、 EB增菌液
- 八十、 李氏增菌肉汤 (LB1, LB2)
- 八十一、 改良的MCBride琼脂 (MMA)
- 八十二、 SIM动力培养基
- 第三节 真菌培养基
- 一、 黄曲霉和寄生曲霉琼脂 (AFPA)
- 二、 察氏酵母膏琼脂 (CYA)
- 三、 五氯硝基苯孟加拉红酵母膏蔗糖琼脂 (PRYES)
- 四、 五氯硝基苯琼脂 (PCNB)
- 五、 万 - 依捷逊 (BaN - Hrepcoh) 培养基
- 六、 氯硝胺 - 甘油琼脂 (DG 18)
- 七、 硝化 - 甘油琼脂 (G25N)
- 八、 葡萄糖酵母膏蔗糖琼脂 (GYES)
- 九、 酵母膏蔗糖琼脂 (YES)
- 十、 嗜霉菌性琼脂
- 十一、 嗜霉菌性琼脂加抗菌素
- 十二 平板计数琼脂 (PCA)
- 十三、 察氏培养基
- 十四、 改良察氏琼脂 (CDA)
- 十五、 高盐察氏培养基
- 十六、 氯硝胺孟加拉红金霉素琼脂 (DRBG)
- 十七、 氯硝胺孟加拉红酵母膏蔗糖琼脂 (DRYES)
- 十八、 孟加拉红金霉素琼脂 (RBC)
- 十九、 孟加拉红培养基
- 二十、 葡萄糖胰酪胨氯霉素琼脂 (GTC)
- 二十一、 土霉素葡萄糖酵母膏琼脂 (OGY)
- 二十二、 沙布罗葡萄糖琼脂 (SDA)
- 二十三 马丁氏培养基
- 二十四、 牛胆汁琼脂
- 二十五、 马铃薯葡萄糖琼脂 (PDA)
- 二十六、 马铃薯琼脂
- 二十七、 酸化PDA
- 二十八、 葡萄糖酵母膏琼脂 (GYE)
- 二十九、 酸化葡萄糖酵母膏琼脂 (AGYE)
- 三十、 麦芽膏琼脂 (MEA)
- 三十一、 酸化麦芽膏琼脂 (AMEA)
- 三十二、 麦芽膏蛋白胨琼脂 (MEP)
- 三十三、 麦芽膏蛋白胨葡萄糖琼脂 (MEPG)
- 三十四、 麦芽盐琼脂 (MSA)
- 三十五、 麦芽膏金霉素琼脂 (MCA)
- 三十六、 玉米粉琼脂
- 三十七、 大米培养基
- 三十八、 麦麸培养基
- 三十九、 亚硝酸盐蔗糖琼脂 (NO2S)

<<食品微生物检验手册>>

四十 肌酸蔗糖琼脂 (CREA)

附录I 霉菌分类检索表

一、曲霉属分群检索表

二、青霉属诸系检索表

三、镰刀菌分类系统检索表

附录 国家标准中食品微生物限量标准

一、婴幼儿食品

二、婴幼儿强化食品

三、婴幼儿辅助食品

四、辐照食品

五 肉及肉制品

六、乳及乳制品

七、蛋及蛋制品

八、水产、海产品及其制品

九、食盐、调味品

十、糕点、糖果制品

十一、酒、饮料、冷饮食品

十二、粮油及其制品

十三、其他

附录 国际食品微生物限量标准

主要参考文献

<<食品微生物检验手册>>

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>