

<<粮油食品微生物学检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品微生物学检验>>

13位ISBN编号：9787501925865

10位ISBN编号：7501925860

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：项琦

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>

## <<粮油食品微生物学检验>>

### 书籍目录

#### 绪论

#### 上篇 食品微生物学基础

#### 第一章 微生物学概论

##### §1 - 1 微生物及其在生物界中的地位

一、微生物的概念和类群

二、微生物的特点

三、微生物在生物界中的地位

##### §1 - 2 微生物的分类和命名

一、微生物分类的目的和依据

二、微生物分类的原则和单位

三、微生物的命名

##### §1 - 3 微生物学及本学科的性质和任务

一、微生物学及其分科

二、粮油食品微生物学检验的性质和任务

#### 第二章 微生物的形态

##### §2 - 1 细菌

一、细菌的形状和大小

二、细菌的细胞结构

三、细菌的繁殖

四、细菌的分类

五、食品中常见的细菌

##### §2 - 2 酵母菌

一、酵母菌的形态

二、酵母菌的繁殖

三、酵母菌的分类

四、食品中常见的酵母菌

##### §2 - 3 霉菌

一、霉菌的形态特征

二、霉菌的繁殖

三、霉菌的分类地位

四、食品中常见的霉菌

##### §2 - 4 病毒

一、病毒的一般性状

二、噬菌体的形态和结构

三、噬菌体的繁殖

四、噬菌体的危害

#### 第三章 微生物生理与食品变质

##### §3 - 1 微生物的营养

一、微生物的营养物质

二、微生物的营养类型

三、微生物营养的吸收机制

##### §3 - 2 微生物的代谢

一、代谢的概念和类型

二、酶和酶促反应

三、微生物的能量代谢与呼吸作用

## <<粮油食品微生物学检验>>

### 四、代谢中对氧需求不同的微生物类型

#### §3 - 3食品变质与微生物分解代谢

- 一、食品中糖类的微生物分解
- 二、食品中脂类的微生物分解
- 三、食品中蛋白质的微生物分解

#### §3 - 4食品卫生与食物中毒

- 一、细菌性食物中毒
- 二、真菌性食物中毒

### 第四章 微生物生态与食品防腐

#### §4 - 1物理环境因素对微生物的影响

- 一、水分
- 二、温度
- 三、气体
- 四、辐射

#### §4 - 2化学环境因素对微生物的影响

- 一、氢离子浓度
- 二、氧化剂
- 三、酸、碱和盐类
- 四、金属离子
- 五、有机化合物
- 六、表面活性剂

#### §4 - 3食品防腐

- 一、低温防腐
- 二、干制防腐
- 三、高渗防腐
- 四、密封、缺氧防腐
- 五、酸类防腐
- 六、化学防腐与防腐剂

### 第五章 微生物在食品生产中的利用

#### §5 - 1酵母菌的利用

- 一、面包生产
- 二、酒类酿造
- 三、酵母细胞的利用

#### §5 - 2霉菌的利用

- 一、淀粉糖化
- 二、酱油酿造

#### §5 - 3细菌的利用

- 一、食醋酿造
- 二、味精生产
- 三、酸牛奶的制作

#### §5 - 4微生物酶制剂的应用

- 一、酶制剂的生产概况
- 二、食品应用的酶制剂

### 下篇 粮油食品微生物学检验技术

### 第六章 微生物学基本技术

#### §6 - 1微生物学实验室主要设备与检验样品的采集

- 一、实验室主要仪器和设备

## <<粮油食品微生物学检验>>

- 二、粮油食品微生物学检验的样品采集
- §6 - 2微生物的镜检技术
  - 一、普通光学显微镜的使用与保养
  - 二、测微与计数
  - 三、粮油食品微生物的镜检
- §6 - 3培养基的制备与消毒 灭菌技术
  - 一、培养基的制备
  - 二、消毒、灭菌技术
- §6 - 4微生物的分离纯化与培养技术
  - 一、微生物的分离纯化
  - 二、微生物的接种技术
  - 三、微生物的培养技术
- §6 - 5粮油食品的微生物学分析技术
  - 一、粮油食品微生物分析程序
  - 二、粮油食品微生物分析方法
  - 三、粮油食品微生物的鉴定
- 第七章 食品卫生的细菌学检验
  - §7 - 1粮油食品细菌总数的测定
    - 一、细菌总数的意义
    - 二、细菌总数的检测方法
  - §7-2大肠菌群的测定
    - 一、大肠菌群及其食品卫生学意义
    - 二、大肠菌群的检测方法
  - §7-3致病性细菌的检验
    - 一、沙门氏菌检验
    - 二、致泻大肠艾希氏菌检验
    - 三、肉毒梭菌的检验
    - 四、金黄色葡萄球菌的检验
  - §7 - 4粮油食品及粮食、油料和辅料的细菌学检验
    - 一、粮食、油料及其制品的细菌学检验
    - 二、面包、糕点及方便食品的细菌学检验
    - 三、豆制品的细菌学检验
    - 四、辅料的细菌学检验
    - 五、冷食品的细菌学检验
- 第八章 食品卫生的真菌学检验
  - §8 - 1粮油食品霉菌和酵母菌总数测定
    - 一、霉菌总数的测定
    - 二、酵母菌总数的测定
  - §8 - 2粮油食品及粮食、油料和辅料的霉菌学检验
    - 一、粮食、油料及其制品的霉菌检验
    - 二、面包、糕点及方便食品的霉菌检验
    - 三、豆制品的霉菌检验
    - 四、辅料的霉菌检验
  - §8 - 3食品中常见产毒霉菌的鉴别
    - 一、曲霉属 (Aspergillus) 产毒菌
    - 二、青霉属 (Penicillium) 产毒菌
    - 三、镰刀菌属 (Fusarium) 产毒菌

## <<粮油食品微生物学检验>>

### 第九章 食品生产环境卫生的微生物学监测

#### §9 - 1水的微生物学检验

- 一、水质的卫生学评价
- 二、水样的采集
- 三、水的微生物学检验程序

#### §9 - 2空气的微生物学监测

- 一、空气清洁度与微生物污染
- 二、空气样品的采集
- 三、空气微生物的检测方法

#### §9 - 3设备卫生的微生物学检查

- 一、食品生产设备卫生的意义
- 二、设备卫生的微生物学检查样品的采集
- 三、设备卫生的微生物学检查方法

教学实验项目

主要参考文献

<<粮油食品微生物学检验>>

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>