

<<乳品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<乳品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501951161

10位ISBN编号：7501951160

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：纪铁鹏

页数：342

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>

## <<乳品微生物学>>

### 内容概要

随着乳品行业的蓬勃发展，乳品业已经成为食品行业中非常重要的一项产业，在食品行业中占有越来越重要的地位。

有鉴于此，全国各大、中专院校也纷纷专门设立了乳品专业，培养专业人才，招生数量逐年增长。但在授课过程中，与本专业配套的教科书较少，给教师授课和学生学习带来了一定的困难，为适应这一要求，我们编写了《乳品微生物学》以供参考。

本书在编写过程中，严格按照教育部颁布的教育改革文件精神，把能力的培养为本作为教育教学的指导思想，重点培养学生的职业道德、创新精神和实践能力。

本材料以够用、实用、适用为原则，在体现素质教育、综合职业教育特色的基础，满足相关职业需要。

教材在知识点方面突出“宽、浅、新、用”，即知识面宽、浅显易懂、突出新知识、注重实用性，力图做到使教师易教，学生易学。

在体系结构上，注重每一章节的相对独立性、完整性，同时注重全书的连贯性、秩序渐进性和整体风格的一致性。

集理论和实践为一体，既有基础理论知识，又密切联系生产实践，同时又有常用实验技术和综合性实训内容。

具有较强的可读性、启发性和适用性。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校乳品工艺专业教学用书，也可作为职业培训及生产一线技术人员、化验员的参考书。

## &lt;&lt;乳品微生物学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 微生物学基础 第一章 绪论 第一节 微生物 第二节 微生物学 第二章 微生物的形态和结构 第一节 细菌 第二节 放线菌 第三节 酵母菌 第四节 霉菌 第五节 病毒 第六节 微生物的分类与命名 第三章 微生物的营养 第一节 微生物营养 第二节 微生物的营养类型 第三节 营养物质吸收方式 第四章 微生物生长 第一节 微生物群体生长的规律 第二节 外界因素对微生物生长的影响 第二篇 乳品微生物学 第五章 乳与乳制品中常见的微生物 第一节 乳与乳制品中常见的细菌 第二节 乳与乳制大中常见的酵母菌 第三节 乳与乳制品中常见的霉菌 第四节 乳与乳制品中常见的放线菌 第五节 乳与乳制品中常见的噬菌体 第六章 微生物在乳品制造中的应用 第一节 发酵剂的制备 第二节 微生物调节剂的生产 第三节 普通酸奶的生产 第四节 干酪的加工 第五节 其他发酵乳制品的生产 第七章 乳及乳制品的微生物污染及控制 第一节 污染乳制品的微生物来源及其途径 第二节 乳制品微生物污染的危害 第三节 乳与乳制中微生物污染控制 第四节 乳与乳制品中微生物学指标和标准要求 第三篇 微生物实验技术 第八章 微生物实验基础知识 第一节 观察微生物的基本方法 第二节 培养基 第三节 灭菌和消毒 第四节 无菌操作技术 第五节 微生物的接种 第六节 微生物的纯种分离与筛选 第七节 微生物的培养 第八节 微生物生长的测定方法 第九节 微生物的育种 第十节 菌种的衰退、复壮与保藏 第十一节 乳与乳制品微生物检验时的采样 第九章 微生物实验附录参考文献

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>