

<<食品微生物及其检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物及其检验技术>>

13位ISBN编号：9787501977017

10位ISBN编号：7501977011

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：曾小兰 编

页数：294

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>

<<食品微生物及其检验技术>>

内容概要

本书主要介绍了微生物的形态与分类，微生物的营养与生理，环境条件与微生物的生命活动，食品卫生细菌学检验技术，真菌学检验，常见致病菌检验，食品卫生微生物检验等有关食品微生物及其检验技术的基本知识。

本书供中等职业学校食品专业作教材使用，也可作为食品行业从业人员的培训教材和自学用书。

<<食品微生物及其检验技术>>

书籍目录

绪论第一章 微生物的形态与分类 第一节 细菌 实验一 常用玻璃器皿的清洗、包扎及干热灭菌 实验二 普通光学显微镜的构造和使用 实验三 细菌的染色和形态观察 实验四 细菌的鞭毛染色法 实验五 细菌的芽孢染色法 实验六 细菌的荚膜染色法 第二节 放线菌 实验七 放线菌的形态观察 第三节 酵母菌 实验八 酵母菌的形态观察及死活细胞鉴别 实验九 酵母菌大小的测定和血球计数板计数法 第四节 霉菌 实验十 霉菌的形态观察 第五节 食用菌 第六节 病毒 第七节 微生物的分类第二章 微生物的营养与生理 第一节 微生物的营养 第二节 培养基的制备与微生物接种 实验十一 营养琼脂培养基的制备 第三节 微生物的培养条件与培养技术 实验十二 微生物的接种 第四节 微生物的代谢 第五节 微生物的生长 第六节 微生物在自然界中的分布第三章 环境条件与微生物的生命活动 第一节 灭菌、消毒、防腐、无菌的概念 第二节 物理因素与微生物的生命活动 第三节 化学因素与微生物的生命活动 第四节 生物因素与微生物的生命活动 第五节 微生物菌种的选育与保藏第四章 食品卫生微生物检验技术 第一节 食品微生物检验技术概述 第二节 样品的采集 第三节 检验与报告 第四节 菌落总数测定 实验十三 果汁饮料中菌落总数的测定方法 第五节 大肠菌群测定 实验十四 鲜肉中大肠菌群的检验 第六节 食品中乳酸菌的检验第五章 真菌学检验 第一节 霉菌和酵母菌数测定 实验十五 乳酸菌饮料中霉菌数的测定 第二节 常见产毒霉菌的鉴定 实验十六 食品中黄曲霉毒素的检测第六章 常见致病菌检验 第一节 金黄色葡萄球菌检验 第二节 溶血性链球菌检验 第三节 沙门氏菌检验 第四节 志贺氏菌检验 第五节 致泻大肠埃希氏菌检验第七章 食品卫生微生物检验 第一节 微生物与食品腐败 第二节 肉与肉制品的检验 第三节 乳与乳制品检验 第四节 蛋与蛋制品检验 第五节 水产食品的检验 第六节 饮料、饮品检验 第七节 调味品检验 第八节 冷食菜、豆制品的检验 第九节 糖果、糕点、果脯检验 第十节 酒类的检验 第十一节 方便面(速食米粉)的检验 第十二节 罐头食品商业无菌检验 第十三节 鲜乳中抗生素残留量检验附录 附录一 常用培养基的制备 附录二 常用染色液的配制 附录三 常用试剂及指示剂的配制 附录四 保藏菌种的几种常用方法参考文献

<<食品微生物及其检验技术>>

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>