

<<益生菌>>

图书基本信息

书名：<<益生菌>>

13位ISBN编号：9787502549145

10位ISBN编号：7502549145

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：郭本恒

页数：460

字数：736000

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>

<<益生菌>>

内容概要

本书共分八章，以益生菌在人或其他寄主胃肠道的定殖性研究为基础，对益生菌的分类、鉴定、作用机理、耐受性、菌的结合机制和评估模型、抑菌性、稳定性、作用噬菌体等进行了系统的总结与论述。同时还重点介绍了双歧菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、植物乳杆菌和其他动物益生菌的性质、功能和产品。

本书理论性、系统性较强、同时具有一定实用性。

本书可供益生菌科研人员、大专院校相关专业师生参阅。

<<益生菌>>

书籍目录

第一章 乳酸菌的分类与生物学特性 第一节 乳酸菌的分类 第二节 乳酸菌的代谢 第三节 益生菌的分离与保存 第四节 乳酸菌的分子遗传和基因工程第二章 益生性乳酸菌的生理功能 第一节 人胃肠道的微生物生态学 第二节 益生菌的抗菌作用 第三节 益生菌的耐受性 第四节 益生菌的生理作用 第五节 益生菌的应用 第六节 益生菌的安全性第三章 益生菌的培养特性 第一节 肠道菌群的分析技术 第二节 益生菌的增殖底物 第三节 乳酸菌的噬菌体 第四节 发酵剂微生物学 第五节 乳酸菌在发酵乳中的稳定性第四章 双歧杆菌及其制品 第一节 双歧杆菌的研究历史 第二节 双歧杆菌的生理生化特征 第三节 底物对Bifidobacteria生长的影响 第四节 双歧菌及其制品的健康作用 第五节 Bifidobacteria的性质 第六节 双歧杆菌制品的加工技术 第七节 Bifidobacteria的分离、鉴定和分离所用的培养基 第八节 厌氧菌的保存方法 第九节 Bifidobacteria培养基的组成和配制第五章 L·acidophilus及其制品 第一节 L·acidophilus作为益生菌的科学基础 第二节 L·acidophilus产生的细菌素 第三节 乳酸菌在人胃肠道的定殖和存活情况 第四节 L·acidophilus对肠道酶活性及免疫功能的影响 第五节 L·acidophilus和乳糖不耐症 第六节 L·acidophilus的益生作用 第七节 用于膳食调节剂的Lactobacillus菌的选择和制备技术第六章 LGG菌及其制品 第一节 概述 第二节 LGG在肠道的黏道和定殖 第三节 LGG菌在人粪便中的检出 第四节 LGG对道菌群的影响 第五节 LGG的抑菌性和产生的抑菌物质 第六节 LGG菌的生理生化特性 第七节 LGG菌对痢疾的治疗作用 第八节 LGG类产品的加工技术第七章 植物乳杆菌及其制品 第一节 L·plantarum生理生化特征 第二节 L·plantarum的酶体系 第三节 L·plantarum产生的细菌质 第四节 L·plantarum的生理功能 第五节 L·plantarum在食品中的应用第八章 其他益生菌类 第一节 动物用乳酸菌 第二节 益生性Propionibacterium 第三节 Lactobacillus reuteri作为动物益生菌的应用 第四节 益生酵母菌

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>