

<<微生物学实验教程>>

图书基本信息

书名 : <<微生物学实验教程>>

13位ISBN编号 : 9787030142054

10位ISBN编号 : 7030142055

出版时间 : 2004-10

出版时间 : 科学出版社

作者 : 杨革 编

页数 : 195

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>

<<微生物学实验教程>>

内容概要

《能力培养型生物学基础课系列实验教材能力培养型生物学基础课系列实验教材：微生物学实验教程》内容着重在如何反映专业课实验教材的先进性、启发性和创新性等方面作了初步的改革尝试，加强了综合性、研究性实验，适当增加了部分新技术，充实了新内容，其显著特色是将实验教材由知识技能型转变为能力培养型。

全书共分基础性实验、综合性实验和研究性实验三大部分，共50个实验，其中包括微生物的纯培养技术、微生物形态结构、微生物的生化反应、微生物生长、病毒、遗传与育种、菌种保藏、微生物分类、免疫技术、微生物发酵等。

此外，为了扩大学生的适应面，还增加了青霉素效价的生物测定、小型自控发酵罐的使用和主要生化指标检测等。

为了启发学生的创新和开拓精神，《能力培养型生物学基础课系列实验教材能力培养型生物学基础课系列实验教材：微生物学实验教程》特别加强了研究性实验的设计。

《能力培养型生物学基础课系列实验教材能力培养型生物学基础课系列实验教材：微生物学实验教程》可作为高等院校微生物学实验课教材，也可作为从事微生物工作的有关教师及科研人员的实验参考用书。

<<微生物学实验教程>>

书籍目录

出版说明
前言
第一部分 基础性实验
第一章 微生物的纯培养技术
实验1 常用培养基的配制
实验2 常用的灭菌方法
实验3 无菌操作和微生物接种技术
实验4 微生物的培养特征
第二章 原核微生物的形态和结构
实验5 细菌的染色技术
实验6 放线菌的形态和结构
实验7 放线菌的印片染色法
第三章 真核微生物的形态和结构
实验8 酵母菌的形态观察及死活细胞的鉴别
实验9 酵母菌子囊孢子的培养与观察
实验10 霉菌标本片的制备与观察
实验11 根霉接合孢子的培养与观察
第四章 病毒实验
实验12 噬菌体的分离与纯化
实验13 噬菌体效价的测定
实验14 溶源性细菌的检查和鉴定
第五章 微生物生长的测定
实验15 微生物大小的测定
实验16 显微镜直接计数法
实验17 平板菌落计数法
实验18 用干重比色法测定微生物的生长量
第六章 微生物的生化反应
实验19 糖发酵试验
实验20 IMViC与硫化氢试验
第七章 菌种保藏技术
实验21 常用简便保藏法
实验22 冷冻干燥保藏法
实验23 液氮超低温保藏法
第二部分 综合性实验
实验24 化能异养微生物的分离与纯化
实验25 芽孢杆菌属种的鉴定
实验26 理化因素的诱变效应
实验27 抗药性突变株的分离
实验28 酵母菌营养缺陷型的筛选
实验29 产氨基酸抗反馈调节突变株的选育
实验30 抗噬菌体菌株的选育
实验31 用Ames实验检测诱变剂和致癌剂
实验32 细菌生长曲线的测定
实验33 环境因素对微生物生长的影响
实验34 用生长谱法测定微生物的营养要求
实验35 固定化活细胞的制备及其发酵
实验36 乳酸发酵与乳酸菌饮料的制备
实验37 青霉素效价的生物测定
实验38 小型自控发酵罐的使用和主要生化指标检测
实验39 免疫血清的制备
实验40 凝集反应
实验41 沉淀反应(琼脂双向扩散试验)
第三部分 研究性实验
实验42 检测发酵和食品工业用水微生物的数量
实验43 微生物技术在食品保鲜中的应用
实验44 检测几种常见消毒剂的杀菌效果
实验45 研究牛乳在酸败过程中细菌的生态学演变
实验46 微生物之间相互作用的研究
实验47 从土壤中分离和纯化产脂肪酶的菌株并选育高产株
实验48 微生物酶制剂的合成受多水平调控
实验49 研究青霉素发酵过程中糖的变化
实验50 统计超市内的微生物发酵食品种类并研制其中的一种
附录
附录1 玻璃器皿的洗涤及各种洗液的配制
附录2 培养基的配制
附录3 试剂和溶液的配制
附录4 芽孢杆菌属典型菌株检索表
附录5 细菌分类鉴定中的一些重要生理生化试验
附录6 染色液的配制
附录7 实验报告范文
参考文献

<<微生物学实验教程>>

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>