

<<食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787109148192

10位ISBN编号：710914819X

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业出版社

作者：江汉湖，董明盛 编

页数：396

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>

## <<食品微生物学>>

### 内容概要

本教材共分11章，包括绪论、微生物的形态与结构、微生物的营养与生长、微生物的代谢、微生物遗传与育种、微生物分子进化与分类学、微生物生态、微生物与食品酿造、免疫及其在食品中的应用、食品腐败与食品保藏、微生物与食品安全性。

全书围绕现代微生物基本理论、基本知识和基本技能及其在食品领域中应用等方面进行了全面、系统的论述，也注意介绍了学科发展的前沿，适合各类高等院校食品专业本科学生学习使用，也可供其他生物类科技人员参考。

## <<食品微生物学>>

### 书籍目录

第三版前言第二版前言第一版前言第1章 绪论1.1 微生物的概念1.2 微生物的特点1.3 微生物学及其分支学科1.4 食品微生物学的历史1.4.1 发现和认识微生物以前的历史1.4.2 微生物发现和微生物学发展的奠基者1.4.3 食品微生物学发展的历史1.5 食品微生物学及其未来复习思考题第2章 微生物的形态与结构2.1 微生物的基本类型2.2 原核微生物：细菌2.2.1 细菌的形态、大小和排列2.2.2 细菌细胞的结构与功能2.2.3 细菌菌落形态2.3 真核微生物：真菌2.3.1 真菌营养体2.3.2 真菌细胞的结构与功能2.3.3 真菌的菌丝2.3.4 真菌菌落形态2.4 非细胞微生物：病毒2.4.1 病毒的基本特点2.4.2 病毒的形态与大小2.4.3 病毒的结构与功能2.4.4 病毒的复制与生长周期复习思考题第3章 微生物的营养与生长第4章 微生物的代谢第5章 微生物遗传与育种第6章 微生物分子进化与分类学第7章 微生物生态第8章 微生物与食品酿造第9章 免疫及其在食品中的应用第10章 食品腐败与食品保藏第11章 微生物与食品安全性网络学习连接主要参考文献

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>