

<<食品微生物检测实训教程>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检测实训教程>>

13位ISBN编号：9787308083966

10位ISBN编号：7308083969

出版时间：2011-2

出版时间：浙江大学出版社

作者：陈江萍 编

页数：319

字数：505000

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>

## <<食品微生物检测实训教程>>

### 内容概要

《食品微生物检测实训教程》力求突出高职高专教育特色，以适应社会行业需要为目标，针对高职高专学生的特点和培养目标，内容符合“理论指导，实践操作”的原则，适合于采用理实一体化、项目教学、任务驱动、工学交替等教学形式，以培养学生的动手能力、实践创新能力和职业能力。教材内容注重理论知识与实践的紧密结合，突出重点、突出实用，侧重实际操作、实验方法，并对操作经验及食品分析、质量保证做了适当介绍。

本教材由陈江萍担任主编，曹雅丽、陈正冬担任副主编。

## <<食品微生物检测实训教程>>

### 书籍目录

#### 绪论

- 一、微生物与食品安全
- 二、引起食源性疾病的病原微生物
- 三、食品微生物检测的意义
- 四、食品微生物检测的范围及指标设定
- 五、微生物检测的要求
- 六、食品微生物检测技术的发展现状及进展

#### 项目 食品微生物检测前的准备工作

##### 任务一 取样

###### 模块1 取样准备工作

###### 模块2 取样计划

###### 模块3 取样方法

###### 模块4 样品的标记和运输

##### 任务二 检测样品的制备

###### 模块1 稀释液的选择

###### 模块2 不同类型样品的制备

###### 附录 ICMSF对食品中微生物的危害度分类与抽样方案说明

##### 任务三 实验室的准备工作

###### 模块1 实验室常规设备的准备

###### 模块2 无菌操作

###### 模块3 器械的清洗和消毒

###### (知识链接)外科消毒术的建立

#### 项目 食品中指标菌及常见致病菌的检测

##### 任务一 微生物计数及检测

###### 模块1 细菌总数的检测

###### 模块2 霉菌和酵母菌

###### 模块3 嗜热菌

###### (知识链接)显微镜的发明

##### 任务二 食品中肠道指标菌及其检测

###### 模块1 大肠菌群

###### 模块2 粪大肠菌群

###### 模块3 大肠杆菌

###### 模块4 肠球菌

###### (知识链接)微生物学奠基人——巴斯德

##### 任务三 沙门氏菌及其检测

###### 模块1 沙门氏菌概述

###### 模块2 沙门氏菌的检测

###### (知识链接)美国沙门氏菌感染事件

##### 任务四 金黄色葡萄球菌及其检测

###### 模块1 金黄色葡萄球菌概述

###### 模块2 金黄色葡萄球菌的检测

###### 模块3 金黄色葡萄球菌的计数

###### (知识链接)血清学试验简介

##### 任务五 空肠弯曲菌及其检测

###### 模块1 空肠弯曲菌概述

## <<食品微生物检测实训教程>>

### 模块2 空肠弯曲菌的检测

(知识链接)格林-巴利综合征

### 任务六 副溶血性弧菌及其检测

#### 模块1 副溶血性弧菌概述

#### 模块2 副溶血性弧菌的检测

(知识链接)创伤弧菌食物中毒

### 任务七 肉毒梭菌及肉毒毒素的检测

#### 模块1 肉毒梭菌概述

#### 模块2 肉毒梭菌的检测

(知识链接)啤酒的历史

### 任务八 蜡样芽孢杆菌及其检测

#### 模块1 蜡样芽孢杆菌概述

#### 模块2 蜡样芽孢杆菌的检测

(知识链接)单克隆抗体及生物导弹

### 任务九 志贺氏菌及其检测

#### 模块1 志贺氏菌概述

#### 模块2 志贺氏菌的检测

(知识链接)爱吃蜡的微生物——石油酵母

### 任务十 小肠结肠炎耶尔森氏菌及其检测

#### 模块1 小肠结肠炎耶尔森氏菌概述

#### 模块2 小肠结肠炎耶尔森氏菌的检测

(知识链接)抗生素的发展历程

## 项目 综合实训

### 任务一 肉与肉制品中的微生物及其检测

#### 模块1 肉与肉制品概述

#### 模块2 鲜肉中的微生物及其检测

#### 模块3 冷藏肉中的微生物及其检测

#### 模块4 肉制品中的微生物及其检测

### 附录 我国对肉及肉制品要求的微生物检测项目和限量要求

(知识链接)HACCP食品安全管理体系认证简介

### 任务二 蛋与蛋制品中的微生物及其检测

#### 模块1 蛋与蛋制品中的微生物污染

#### 模块2 蛋与蛋制品中致泻大肠埃希氏菌的检测

(知识链接)“无孔不入”的微生物

### 任务三 乳与乳制品中的微生物及其检测

#### 模块1 鲜乳中的抗生素及其检测

#### 模块2 婴儿乳粉中阪崎肠杆菌及其检测

#### 模块3 乳制品中乳酸菌及其检测

(知识链接)话说奶酪

### 任务四 水产品中的微生物及其检测

#### 模块1 水产品中的微生物污染

#### 模块2 水产品中单核细胞增生李斯特氏菌的检测

(知识链接)罗伯特·科赫

### 任务五 罐头食品商业无菌检测

#### 模块1 引起罐头食品腐败的原因

#### 模块2 罐头食品商业无菌的检测

(知识链接)罐头食品是谁发明的?

<<食品微生物检测实训教程>>

任务六 调味品和酱腌制品中的微生物及其检测

模块1 调味品中的微生物及其检测

模块2 酱腌制品中的微生物及其检测

(知识链接)长寿——从养好肠道内的2斤微生物开始

参考文献

## &lt;&lt;食品微生物检测实训教程&gt;&gt;

## 章节摘录

2.1 鲜肉中常见的微生物类群 鲜肉中的微生物来源与许多因素有关,如动物生前的饲养管理条件、机体健康状况及屠宰加工的环境条件、操作程序等。

微生物的种类也很多,包括真菌、细菌、病毒等,可分为致病性微生物、致腐性微生物及食物中毒性微生物三大类群。

2.1.1 致腐性微生物 致腐性微生物是在自然界里广泛存在的一类营养体寄生菌,该类菌能产生蛋白分解酶,使动物组织中的蛋白质发生分解,从而引起肉制品的腐败变质。主要是细菌和真菌。

1.细菌 造成鲜肉腐败的主要微生物,常见的致腐性细菌主要包括:革兰氏阳性芽孢需氧菌,如蜡样芽孢杆菌、小芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌等;革兰氏阴性无芽孢菌,如阴沟肠杆菌、大肠杆菌、奇异变形杆菌、普通变形杆菌、绿脓杆菌、荧光假单胞菌、腐败假单胞菌等;革兰氏阳性菌,如凝聚性细球菌、嗜冷细球菌、淡黄绶茸菌、金黄色葡萄球菌、粪链球菌等;厌氧性细菌,如腐败梭状芽孢杆菌、双酶梭状芽孢杆菌、溶组织梭状芽孢杆菌、产芽孢梭状芽孢杆菌等。

2.真菌 真菌在鲜肉中不仅没有细菌数量多,而且分解蛋白质的能力也较细菌弱,生长较慢,在鲜肉变质中起一定作用。

经常可从肉上分离到的真菌有交链霉、曲霉、青霉、枝孢霉、毛霉,其中以毛霉及青霉为最多。

肉的腐败,通常由外界环境中的需氧菌污染肉表面开始,然后沿着结缔组织向深层扩散,因此肉品腐败的发展取决于微生物的种类、外界条件(温度、湿度)以及侵入部位。

在1~3时,主要生长的为嗜冷菌,如无色杆菌、气杆菌、产碱杆菌、色杆菌等,随着深度的不断扩展,菌相也发生相应的改变。

嗜氧菌仅能在肉表面繁殖,到较深层时,厌氧菌处于优势。

2.1.2 致病性微生物 主要见于细菌和病毒等。

1.人畜共患病的病原微生物 常见的细菌有炭疽杆菌、布氏杆菌、李氏杆菌、鼻疽杆菌、土拉杆菌、结核分枝杆菌、猪丹毒杆菌等。

常见的病毒有口蹄疫病毒、狂犬病病毒、水泡性口炎病毒等。

2.只感染畜禽的病原微生物 污染肉品的这些病原微生物种类甚多,在畜禽传染病的传播及流行方面有一定意义。

&hellip;&hellip;

<<食品微生物检测实训教程>>

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>