第一图书网, tushu007.com

<<新编食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<新编食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501917730

10位ISBN编号：7501917736

出版时间：1995-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张文治

页数：384

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

内容概要

本书共分为十一章，内容包括：绪论、食品中的微生物、微生物的营养、微生物的生长、微生物的代谢、微生物遗传变异等。

<<新编食品微生物学>>

书籍目录

绪论一、什么是微生物二、微生物的特点三、微生物学发展简史四、食品微生物学的研究内容和发展概况第一章 食品中的微生物第一节 原核微生物——细菌、放线菌一、细菌二、放线菌第二节 真核微生物——真菌一、真菌二、酵母菌三、霉菌第三节 非细胞生物——病毒、类病毒一、病毒二、类病毒第四节 微生物形态结构的观察方法一、肉眼观察二、显微镜观察三、染色法第二章 微生物的营养第一节 微生物细胞的化学组成第二节 营养物及其功能一、碳源二、氮源三、能源四、无机盐五、生长因子六、水分第三节 微生物吸收营养的方式一、微生物吸收营养的机制二、微生物吸收营养的方式三、影响营养吸收的因素第四节 微生物的营养类型一、光能自养微生物二、光能异养微生物三、化能自养微生物四、化能异养微生物第五节 微生物的培养基一、培养基的类型二、设计培养基的原则三、设计培养基的方法四、配制培养基的步骤第三章 微生物的生长第一节 微生物生长的测定方法一、细胞量的测定二、细胞数的测定第二节 微生物的生长规律一、延滞期二、对数期三、衡定期四、衰亡期第三节 影响微生物生长的因素一、营养物浓度二、温度三、水分四、氧气五、pH值六、渗透压七、氧化还原电位八、辐射九、化学药物十、生物因素第四节 接种和培养一、微生物的接种二、微生物的培养第五节 灭菌和消毒一、一组容易混淆的名词概念二、物理因素三、化学因素第四章 微生物的代谢第一节 生物催化剂——酶一、酶的一般性质二、酶的分类第二节 能量代谢一、生物氧化的过程二、生物氧化的类型三、呼吸链四、ATP的产生第三节 大分子物质的降解一、多糖的分解二、蛋白质、氨基酸的分解第四节 微生物的发酵一、由EMP途径进行的发酵二、由HMP途径进行的发酵三、由ED途径进行的发酵四、由TCA途径进行的发酵五、氨基酸类物质的发酵第五章 微生物的遗传变异第一节 遗传的物质基础一、遗传物质——DNA（有时是RNA）二、DNA的分子结构和复制三、遗传单位——

第一图书网, tushu007.com

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