

<<食品微生物检验手册>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验手册>>

13位ISBN编号：9787501921379

10位ISBN编号：7501921377

出版时间：1998-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<食品微生物检验手册>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 绪论

#### 第一节 食品微生物检验的意义

#### 第二节 食品微生物检验的范围

#### 第三节 食品微生物检验的指标

#### 第四节 食品微生物检验的一般程序

##### 一、检验前准备

##### 二、样品的采集与处理

##### 三、样品的送检与检验

##### 四、检验

##### 五、结果报告

#### 第五节 食品微生物检验染色法

##### 一、美蓝染色法

##### 二、革兰氏染色法

##### 三、耐酸性染色法(萘-倪二氏法)

##### 四、柯氏染色法

##### 五、奥尔特氏荚膜染色法

##### 六、瑞氏染色法

##### 七、鞭毛染色法

#### 第六节 食品微生物检验方法的新进展

##### 一、微量生物化学反应系统

##### 二、气相色谱技术

##### 三、放射测量法

##### 四、电阻抗技术

##### 五、免疫学标记技术

##### 六、噬菌体法

##### 七、当试剂分析法

##### 八、生物发光法

##### 九、微量热量测定法

##### 十、其他生化分析法

#### 第一篇 食品微生物检验常用仪器 玻璃器皿 消毒与灭菌法

#### 第一章 食品微生物检验常用仪器、玻璃器皿

##### 第一节 显微镜

##### 一、普通光学显微镜

##### 二、暗视野显微镜

##### 第二节 培养箱

##### 一、培养箱

##### 二、水温箱

##### 第三节 灭菌器

##### 一、干热灭菌器

##### 二、高压蒸汽灭菌器

##### 三、阿诺氏灭菌器

##### 四、滤菌器

##### 第四节 其他仪器

##### 一、冰箱

## <<食品微生物检验手册>>

- 二、电动离心机
- 三、接种环（针）
- 四、血清凝固器
- 第五节 常用玻璃器皿
- 一、种类及用途
- 二、玻璃器皿的洗涤
- 三、玻璃器皿的灭菌
- 第二章 消毒与灭菌
- 第一节 基本概念
- 一、灭菌
- 二、消毒
- 三、防腐
- 四、无菌
- 第二节 物理灭菌法
- 一、火焚
- 二、火焰灭菌法
- 三、干热灭菌法
- 四、湿热灭菌法
- 五、过滤
- 六、紫外线
- 第三节 化学灭菌法
- 第二篇 微生物检验样品的采集与制备
- 第三章 食品生产环境微生物检验样品的采集与制备
- 第一节 水样的采集与制备
- 一、水中的微生物
- 二、水样的采集与制备
- 附1.水中菌落总数的测定
- 附2.水中大肠菌群的测定
- 附3.水中肠球菌的测定
- 附4.水中病原菌的检验
- 第二节 空气样品的采集与制备
- 一、空气中的微生物
- 二、空气样品的采集与制备
- 附1.空气中菌落总数的测定
- 附2.空气中链球菌的检验
- 附3.空气中霉菌的检验
- 第三节 土壤样品的采集与制备
- 第四节 生产工用具样品的采集与制备
- 一、食品生产工用具卫生检验意义
- 二、工用具卫生检验样品的采集
- 三、工用具卫生的微生物检验法
- 第四章 各类食品微生物检验样品的采集与制备
- 第一节 肉与肉制品样品的采集与制备
- 一、肉与肉制品中常见微生物
- 二、样品的采取
- 三、检样的处理
- 四、棉拭采样法和检样处理

## <<食品微生物检验手册>>

### 五、检验方法

#### 第二节 乳与乳制品样品的采集与制备

一、乳与乳制品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第三节 蛋与蛋制品样品的采集与制备

一、蛋与蛋制品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第四节 水产食品样品的采集与制备

一、水产食品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第五节 清凉饮料样品的采集与制备

一、清凉饮料中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、样品采取数量

四、检样的处理

五、检验方法

#### 第六节 调味品样品的采集与制备

一、调味品中常见微生物

二、样品的采取和送检

三、样品采取数量

四、检样的处理

五、检验方法

#### 第七节 冷食菜、豆制品样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第八节 糖果、糕点、果脯样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第九节 酒类样品的采集与制备

一、样品的采取和送检

二、样品采取数量

三、检样的处理

四、检验方法

#### 第十节 粮食样品的采集与制备

一、样品的采集

二、样品的处理

三、检验方法

## <<食品微生物检验手册>>

### 第三篇 食品中各类微生物检验

#### 第五章 食品的卫生细菌学检验

##### 第一节 食品中菌落总数的测定

###### 一、菌落总数与食品卫生质量

###### 二、检验前准备

###### 三、检验方法

###### 四、其他菌落总数的测定方法

##### 第二节 食品中大肠菌群的测定

###### 一、大肠菌群与食品卫生质量

###### 二、检验前准备

###### 三、检验方法

###### 四、大肠菌群最可能数 (MPN) 检索表中数值的计算

###### 五、粪大肠菌群的检验

###### 六、大肠菌群快速检验

#### 第六章 食品中病原菌的检验

##### 第一节 食品中金黄色葡萄球菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、葡萄球菌的致病性

###### 三、检验前准备

###### 四、检验方法

###### 五、四联球菌检验方法

###### 六、葡萄球菌肠毒素检验

##### 第二节 食品中溶血性链球菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、检验前准备

###### 三、检验方法

##### 第三节 食品中沙门氏菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、沙门氏菌食物中毒

###### 三、检验前准备

###### 四、检验方法

##### 第四节 食品中志贺氏菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、志贺氏菌的食物中毒

###### 三、检验前准备

###### 四、检验方法

##### 第五节 食品中病原性大肠艾希氏菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、检验前准备

###### 三、检验方法

##### 第六节 食品中小肠结肠炎耶尔森氏菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、检验前准备

###### 三、检验方法

##### 第七节 食品中变形杆菌的检验

###### 一、生物学特性

###### 二、检验前准备

## <<食品微生物检验手册>>

### 三、检验方法

#### 第八节 食品中空肠弯曲菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第九节 食品中副溶血性弧菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十节 食品中霍乱弧菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十一节 食品中单核细胞增生李斯特氏菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十二节 食品中肉毒梭菌及其肉毒素的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、肉毒中毒

##### 三、检验前准备

##### 四、检验方法

#### 第十三节 食品中产气荚膜梭菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十四节 食品中蜡样芽胞杆菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十五节 炭疽杆菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十六节 布氏杆菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验方法

#### 第十七节 红斑丹毒丝菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验方法

#### 第十八节 食品中椰毒假单胞菌酵米面亚种的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验前准备

##### 三、检验方法

#### 第十九节 巴氏杆菌的检验

##### 一、生物学特性

##### 二、检验方法

## <<食品微生物检验手册>>

### 第二十章 罐头食品的商业无菌检验

- 一、罐藏特性
- 二、罐藏食品的常用专业术语
- 三、罐藏食品变质的原因
- 四、罐藏食品腐败的类型
- 五、检验步骤
- 六、结果判定

### 第二十一章 鲜乳中抗生素残留量的检验

- 一、设备和材料
- 二、菌种、培养基和试剂
- 三、检验程序
- 四、操作步骤

## 第七章 霉菌与酵母菌的检验

### 第一节 食品中霉菌和酵母菌菌数测定

- 一、概述
- 二、检验前准备
- 三、检验方法
- 四、霉菌直接镜检计数法
- 五、食品中霉菌总数快速测定方法

### 第二节 食品中的霉菌的分离与鉴定概论

- 一、霉菌的一般形态特征
- 二、食品中常见其他霉菌的形态和特征
- 三、霉菌的生物学特性
- 四、霉菌的生活史
- 五、霉菌的繁殖
- 六、霉菌的分离与鉴定方法

### 第三节 食品中曲霉属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、曲霉属菌的形态特征
- 三、曲霉属产毒霉菌的生物学特性
- 四、食品中产黄曲霉毒素菌株的鉴别与去毒
- 五、黄曲霉、寄生曲霉快速检验方法

### 第四节 食品中青霉属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、青霉属菌的形态特征
- 三、青霉属产毒霉菌的生物学特性
- 四、小结

### 第五节 食品中镰刀菌属产毒霉菌的快速分离与鉴定

- 一、概述
- 二、镰刀菌属的形态特征
- 三、镰刀菌属产毒霉菌的生物学特性
- 四、小结

### 第六节 食品中丝衣霉的检验

- 一、实验前准备
- 二、检验方法
- 三、小结

## 第八章 食品中常见寄生虫的检验

## <<食品微生物检验手册>>

### 第一节 旋毛虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

### 第二节 囊尾蚴的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

### 第三节 住肉孢子虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

### 第四节 蛔虫的检验

- 一、概述
- 二、检验方法

## 第四篇 微生物用培养基

### 第九章 培养基原理与应用

#### 第一节 培养基营养成分分析

- 一、基础营养成分分析
- 二、有鉴别指示作用的成分分析
- 三、有选择性的抑菌成分分析
- 四、有特殊作用的成分分析

#### 第二节 培养基种类的分析

- 一、根据培养基的用途分类
- 二、根据培养基原料的来源分类
- 三、根据培养基的物理性状分类

#### 第三节 培养基制备的一般原则

- 一、配制原则
- 二、常用玻璃器皿的准备
- 三、培养基制备的一般过程

## 第十章 生化试验培养基和试剂

### 第一节 生化试验培养基

- 一、Hugh - Leifson培养基 (O/F试验用)
  - 二、糖发酵管
  - 三、ONPG培养基
  - 四、缓冲葡萄糖蛋白胨水 (MR和V - P试验用)
  - 五、西蒙氏柠檬酸盐培养基
  - 六、克氏柠檬酸盐培养基
  - 七、丙二酸钠培养基
  - 八、葡萄糖胺培养基
  - 九、马尿酸钠培养基
  - 十、营养明胶
  - 十一、苯丙氨酸培养基
  - 十二、氨基酸脱羧酶试验培养基
  - 十三、蛋白胨水 (靛基质试验用)
  - 十四、硫酸亚铁琼脂 (硫化氢试验用)
  - 十五、尿素琼脂
  - 十六、氰化钾 (KCN) 培养基
  - 十七、硝酸盐培养基
- ### 第二节 酶试验

## &lt;&lt;食品微生物检验手册&gt;&gt;

- 一、氧化酶试验
- 二、细胞色素氧化酶试验
- 三、过氧化氢酶试验
- 四、过氧化物酶试验
- 第三节 试剂
- 一、磷酸盐缓冲液
- 二、明胶磷酸盐缓冲液
- 三、乳酸 - 苯酚溶液
- 第十一章 一般培养基和专用培养基
- 第一节 一般培养基
- 一、肉浸液肉汤
- 二、肉浸液琼脂
- 三、牛肉（或牛心）消化汤
- 四、血消化汤
- 五、豆粉琼脂
- 六、血琼脂
- 七、营养琼脂
- 八、营养肉汤
- 第二节 专用培养基
- 一、乳糖胆盐发酵管
- 二、乳糖发酵管
- 三、EC肉汤
- 四、缓冲蛋白胨水（BP）
- 五、氯化镁孔雀绿增菌液（MM）
- 六、四硫磺酸钠煌绿增菌液（TTB）
- 七、四硫磺酸钠煌绿增菌液（换用方法）
- 八、亚硒酸盐胱氨酸增菌液（SC）
- 九、GN增菌液
- 十、肠道菌增菌肉汤
- 十一、亚硫酸铋琼脂（BS）
- 十二、DHL琼脂
- 十三、HE琼脂
- 十四、SS琼脂
- 十五、WS琼脂
- 十六、麦康凯琼脂
- 十七、伊红美蓝琼脂（EMB）
- 十八、三糖铁琼脂（TSI）
- 十九、三糖铁琼脂（换用方法）
- 二十、克氏双糖铁琼脂（KI）
- 二十一、克氏双糖铁琼脂（换用方法）
- 二十二、半固体琼脂
- 二十三、葡萄糖半固体发酵管
- 二十四、5%乳糖发酵管
- 二十五、CAYE培养基
- 二十六、Honda氏产毒肉汤
- 二十七、ELek氏培养基（毒素测定用）
- 二十八、氯化镁孔雀绿羧苄青霉素培养基

## &lt;&lt;食品微生物检验手册&gt;&gt;

- 二十九、胰蛋白胨水
- 三十、Rustigian氏尿素培养液
- 三十一、氯化钠结晶紫增菌液
- 三十二、氯化钠蔗糖琼脂
- 三十三、嗜盐菌选择性琼脂
- 三十四、3.5%氯化钠三糖铁琼脂
- 三十五、氯化钠血琼脂
- 三十六、嗜盐性试验培养基
- 三十七、3.5%氯化钠生化试验培养基
- 三十八、改良磷酸盐缓冲液（小肠结肠炎耶尔森氏菌专用）
- 三十九、CIN - 1培养基
- 四十、改良Y培养基
- 四十一、改良克氏双糖
- 四十二、快速硫化氢（H<sub>2</sub>S）试验琼脂
- 四十三、DNA酶甲基绿琼脂（DTA）
- 四十四、Cary - Hlair氏运送培养基
- 四十五、改良Camp - BAP培养基
- 四十六、Skirrow氏培养基
- 四十七、TTC琼脂
- 四十八、甘氨酸培养基
- 四十九、改良磷酸盐缓冲液
- 五十、氯化镁孔雀绿肉汤
- 五十一、胰酪胨大豆肉汤
- 五十二 HairdParker氏培养基
- 五十三、7.5%氯化钠肉汤
- 五十四 匹克氏肉汤
- 五十五、3.8%柠檬酸钠溶液
- 五十六、甘露醇卵黄多粘菌素琼脂
- 五十七 酪蛋白琼脂
- 五十八、木糖 - 明胶培养基
- 五十九、庖肉培养基
- 六十、卵黄琼脂培养基
- 六十一、亚硫酸盐 - 多粘菌素 - 磺胺嘧啶琼脂（SPS）
- 六十二、液体硫乙醇酸盐培养基（FT）
- 六十三、含铁牛奶培养基
- 六十四、动力 - 硝酸盐培养基（A法）
- 六十五、动力 - 硝酸盐培养基（B法）
- 六十六、血清肉汤
- 六十七、马丁氏肉汤
- 六十八、明胶培养基
- 六十九、亚硒酸盐煌绿增菌液
- 七十、煌绿肉汤增菌液
- 七十一、0.1%蛋白胨水稀释剂
- 七十二、肠毒素产毒培养基
- 七十三、溴甲酚紫葡萄糖肉汤
- 七十四、酸性肉汤
- 七十五、麦芽浸膏汤

## &lt;&lt;食品微生物检验手册&gt;&gt;

- 七十六、 锰盐营养琼脂
- 七十七、 含06%酵母膏的胰酪胨大豆肉汤 (TSB - YE)
- 七十八、 含0.6%酵母膏的胰酪胨大豆琼脂 (TSA - YE)
- 七十九、 EB增菌液
- 八十、 李氏增菌肉汤 (LB1, LB2)
- 八十一、 改良的MCBride琼脂 (MMA)
- 八十二、 SIM动力培养基
- 第三节 真菌培养基
- 一、 黄曲霉和寄生曲霉琼脂 (AFPA)
- 二、 察氏酵母膏琼脂 (CYA)
- 三、 五氯硝基苯孟加拉红酵母膏蔗糖琼脂 (PRYES)
- 四、 五氯硝基苯琼脂 (PCNB)
- 五、 万 - 依捷逊 (BaN - Hrepcoh) 培养基
- 六、 氯硝胺 - 甘油琼脂 (DG 18)
- 七、 硝化 - 甘油琼脂 (G25N)
- 八、 葡萄糖酵母膏蔗糖琼脂 (GYES)
- 九、 酵母膏蔗糖琼脂 (YES)
- 十、 嗜霉菌性琼脂
- 十一、 嗜霉菌性琼脂加抗菌素
- 十二 平板计数琼脂 (PCA)
- 十三、 察氏培养基
- 十四、 改良察氏琼脂 (CDA)
- 十五、 高盐察氏培养基
- 十六、 氯硝胺孟加拉红金霉素琼脂 (DRBG)
- 十七、 氯硝胺孟加拉红酵母膏蔗糖琼脂 (DRYES)
- 十八、 孟加拉红金霉素琼脂 (RBC)
- 十九、 孟加拉红培养基
- 二十、 葡萄糖胰酪胨氯霉素琼脂 (GTC)
- 二十一、 土霉素葡萄糖酵母膏琼脂 (OGY)
- 二十二、 沙布罗葡萄糖琼脂 (SDA)
- 二十三 马丁氏培养基
- 二十四、 牛胆汁琼脂
- 二十五、 马铃薯葡萄糖琼脂 (PDA)
- 二十六、 马铃薯琼脂
- 二十七、 酸化PDA
- 二十八、 葡萄糖酵母膏琼脂 (GYE)
- 二十九、 酸化葡萄糖酵母膏琼脂 (AGYE)
- 三十、 麦芽膏琼脂 (MEA)
- 三十一、 酸化麦芽膏琼脂 (AMEA)
- 三十二、 麦芽膏蛋白胨琼脂 (MEP)
- 三十三、 麦芽膏蛋白胨葡萄糖琼脂 (MEPG)
- 三十四、 麦芽盐琼脂 (MSA)
- 三十五、 麦芽膏金霉素琼脂 (MCA)
- 三十六、 玉米粉琼脂
- 三十七、 大米培养基
- 三十八、 麦麸培养基
- 三十九、 亚硝酸盐蔗糖琼脂 (NO2S)

<<食品微生物检验手册>>

四十 肌酸蔗糖琼脂 (CREA)

附录I 霉菌分类检索表

一、曲霉属分群检索表

二、青霉属诸系检索表

三、镰刀菌分类系统检索表

附录 国家标准中食品微生物限量标准

一、婴幼儿食品

二、婴幼儿强化食品

三、婴幼儿辅助食品

四、辐照食品

五 肉及肉制品

六、乳及乳制品

七、蛋及蛋制品

八、水产、海产品及其制品

九、食盐、调味品

十、糕点、糖果制品

十一、酒、饮料、冷饮食品

十二、粮油及其制品

十三、其他

附录 国际食品微生物限量标准

主要参考文献

<<食品微生物检验手册>>

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>