

<<粮油食品微生物学检验>>

图书基本信息

书名：<<粮油食品微生物学检验>>

13位ISBN编号：9787501925865

10位ISBN编号：7501925860

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：项琦

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>

<<粮油食品微生物学检验>>

书籍目录

绪论

上篇 食品微生物学基础

第一章 微生物学概论

§1 - 1 微生物及其在生物界中的地位

一、微生物的概念和类群

二、微生物的特点

三、微生物在生物界中的地位

§1 - 2 微生物的分类和命名

一、微生物分类的目的和依据

二、微生物分类的原则和单位

三、微生物的命名

§1 - 3 微生物学及本学科的性质和任务

一、微生物学及其分科

二、粮油食品微生物学检验的性质和任务

第二章 微生物的形态

§2 - 1 细菌

一、细菌的形状和大小

二、细菌的细胞结构

三、细菌的繁殖

四、细菌的分类

五、食品中常见的细菌

§2 - 2 酵母菌

一、酵母菌的形态

二、酵母菌的繁殖

三、酵母菌的分类

四、食品中常见的酵母菌

§2 - 3 霉菌

一、霉菌的形态特征

二、霉菌的繁殖

三、霉菌的分类地位

四、食品中常见的霉菌

§2 - 4 病毒

一、病毒的一般性状

二、噬菌体的形态和结构

三、噬菌体的繁殖

四、噬菌体的危害

第三章 微生物生理与食品变质

§3 - 1 微生物的营养

一、微生物的营养物质

二、微生物的营养类型

三、微生物营养的吸收机制

§3 - 2 微生物的代谢

一、代谢的概念和类型

二、酶和酶促反应

三、微生物的能量代谢与呼吸作用

<<粮油食品微生物学检验>>

四、代谢中对氧需求不同的微生物类型

§3 - 3食品变质与微生物分解代谢

- 一、食品中糖类的微生物分解
- 二、食品中脂类的微生物分解
- 三、食品中蛋白质的微生物分解

§3 - 4食品卫生与食物中毒

- 一、细菌性食物中毒
- 二、真菌性食物中毒

第四章 微生物生态与食品防腐

§4 - 1物理环境因素对微生物的影响

- 一、水分
- 二、温度
- 三、气体
- 四、辐射

§4 - 2化学环境因素对微生物的影响

- 一、氢离子浓度
- 二、氧化剂
- 三、酸、碱和盐类
- 四、金属离子
- 五、有机化合物
- 六、表面活性剂

§4 - 3食品防腐

- 一、低温防腐
- 二、干制防腐
- 三、高渗防腐
- 四、密封、缺氧防腐
- 五、酸类防腐
- 六、化学防腐与防腐剂

第五章 微生物在食品生产中的利用

§5 - 1酵母菌的利用

- 一、面包生产
- 二、酒类酿造
- 三、酵母细胞的利用

§5 - 2霉菌的利用

- 一、淀粉糖化
- 二、酱油酿造

§5 - 3细菌的利用

- 一、食醋酿造
- 二、味精生产
- 三、酸牛奶的制作

§5 - 4微生物酶制剂的应用

- 一、酶制剂的生产概况
- 二、食品应用的酶制剂

下篇 粮油食品微生物学检验技术

第六章 微生物学基本技术

§6 - 1微生物学实验室主要设备与检验样品的采集

- 一、实验室主要仪器和设备

<<粮油食品微生物学检验>>

二、粮油食品微生物学检验的样品采集

§6 - 2微生物的镜检技术

一、普通光学显微镜的使用与保养

二、测微与计数

三、粮油食品微生物的镜检

§6 - 3培养基的制备与消毒 灭菌技术

一、培养基的制备

二、消毒、灭菌技术

§6 - 4微生物的分离纯化与培养技术

一、微生物的分离纯化

二、微生物的接种技术

三、微生物的培养技术

§6 - 5粮油食品的微生物学分析技术

一、粮油食品微生物分析程序

二、粮油食品微生物分析方法

三、粮油食品微生物的鉴定

第七章 食品卫生的细菌学检验

§7 - 1粮油食品细菌总数的测定

一、细菌总数的意义

二、细菌总数的检测方法

§7--2大肠菌群的测定

一、大肠菌群及其食品卫生学意义

二、大肠菌群的检测方法

§7--3致病性细菌的检验

一、沙门氏菌检验

二、致泻大肠艾希氏菌检验

三、肉毒梭菌的检验

四、金黄色葡萄球菌的检验

§7 - 4粮油食品及粮食、油料和辅料的细菌学检验

一、粮食、油料及其制品的细菌学检验

二、面包、糕点及方便食品的细菌学检验

三、豆制品的细菌学检验

四、辅料的细菌学检验

五、冷食品的细菌学检验

第八章 食品卫生的真菌学检验

§8 - 1粮油食品霉菌和酵母菌总数测定

一、霉菌总数的测定

二、酵母菌总数的测定

§8 - 2粮油食品及粮食、油料和辅料的霉菌学检验

一、粮食、油料及其制品的霉菌检验

二、面包、糕点及方便食品的霉菌检验

三、豆制品的霉菌检验

四、辅料的霉菌检验

§8 - 3食品中常见产毒霉菌的鉴别

一、曲霉属 (Aspergillus) 产毒菌

二、青霉属 (Penicillium) 产毒菌

三、镰刀菌属 (Fusarium) 产毒菌

<<粮油食品微生物学检验>>

第九章 食品生产环境卫生的微生物学监测

§9 - 1水的微生物学检验

- 一、水质的卫生学评价
- 二、水样的采集
- 三、水的微生物学检验程序

§9 - 2空气的微生物学监测

- 一、空气清洁度与微生物污染
- 二、空气样品的采集
- 三、空气微生物的检测方法

§9 - 3设备卫生的微生物学检查

- 一、食品生产设备卫生的意义
- 二、设备卫生的微生物学检查样品的采集
- 三、设备卫生的微生物学检查方法

教学实验项目

主要参考文献

<<粮油食品微生物学检验>>

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>