

<<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：9787501926305

10位ISBN编号：7501926301

出版时间：2000-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢梅英 编

页数：339

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

《食品微生物学》主要介绍：微生物的形态、微生物的培养基、微生物的接种与分离、微生物的培养、微生物菌种的选育与保藏、微生物的生态等内容。

章节摘录

绪论 一、微生物及微生物学 (二) 微生物学研究的范围 微生物大多为单细胞, 少数为多细胞, 还包括一些没有细胞结构的生物。因生活习性、繁殖方式、分类方式及分布范围相近, 研究技术也颇为相同, 因此把它们归入“微生物学”的研究范围。微生物类群十分庞杂, 它们形态各异, 大小不同, 生物特性差异极大。

<<食品微生物学>>

编辑推荐

《中等职业教育教材·食品微生物学》全书取材较新，主要内容包括微生物的形态、微生物的培养基、微生物的接种与分离、微生物的培养、微生物菌种的选育与保藏、微生物的生态、微生物与食品变质、微生物与食品卫生指标检验等。

在结构设计上采用与人们认识、利用、控制和检测微生物相一致的顺序，便于突出微生物学以实际应用能力的培养为主线的教学特色。

《中等职业教育教材·食品微生物学》除可作为轻工中等职业技术教育食品专业用教材外，也可作生物技术、环境保护等相关专业用书，还可供轻工、粮食、生物技术、环境保护、商业、农业等行业的生产技术人员及管理人员作为参考书。

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>