

<<食品微生物实验室手册>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物实验室手册>>

13位ISBN编号：9787501942275

10位ISBN编号：7501942277

出版时间：2004-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：[英]W.F.Harrigan

页数：424

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>

## <<食品微生物实验室手册>>

### 内容概要

《食品微生物实验室手册(第3版)(精)》可作为从事微生物工作人员的参考书。

第一部分至第四部分详细介绍了微生物的分析方法,附录1列出了培养基和试剂详细的配方。

第一部分介绍了微生物操作基本技术。

包括食品微生物实验室的管理和安全操作知识,显微镜观察和染色的基本操作方法,菌株培养技术,ATP检测法,阻抗/电导检测法等活菌菌落计数方法,生化和生理检测方法,ELISA和磁性免疫捕获法等血清学检测方法。

第二部分介绍了食品卫生检测的通用方法。

包括引起食源性疾病的致病菌(如弧菌、空肠弯曲杆菌、单核细胞增生李斯特菌、大肠杆菌0157和小肠结肠炎耶尔森氏菌等)和有毒微生物的检测和计数。

第三部分讨论了不同类型食品的微生物生态学和进行微生物检测应采用的特异性方法。

还讨论了如何建立从原料到成品进行一致性检测的技术规范。

第四部分介绍了用非选择性培养基对食品中的细菌、酵母菌和霉菌进行的鉴定的方法,当使用选择性培养基检测大肠杆菌和沙门氏菌等特殊菌株时,可以选择一些简单的方法,《食品微生物实验室手册(第3版)(精)》在第二部分对这些方灶进行了详尽的描述。

## &lt;&lt;食品微生物实验室手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 基本方法1 绪论1.1 微生物工作者在食品行业的职责1.2 食品的微生物技术规范1.3 微生物分析在质量管理和HACCP体系中的作用1.4 实验室报告2 微生物实验室的管理和操作 2.1 微生物实验室的安全注意事项 2.2 器皿的洗涤 2.3 玻璃器皿和培养基的灭菌 2.4 消毒剂的评估 2.5 实验室的质量控制和质量保证3 微生物基本技术 3.1 光学显微镜的使用 3.2 染色方法 3.3 菌株的运动性和“悬滴”检测法 3.4 微生物菌落的观察 3.5 荧光显微镜4 微生物的培养 4.1 培养的类型 4.2 接种方法:无菌技术 4.3 菌株的培养 4.4 实验室的菌种保存 4.5 平板培养 4.6 微生物菌株的形态和培养特性5 样品中活菌的计数和检测 5.1 菌落计数方法 5.2 滤膜法 5.3 最近似值(MPN)计数法 5.4 染色剂退色法 5.5 电测量方法 5.6 核酸探针和聚合酶链反应6 样品中微生物总数的检测 6.1 Breed镜检玻片计数法6.2 滤膜微生物计数法6.3 直接表面荧光滤膜技术(DEFIT)法6.4 流式细胞仪6.5 ATP生物发光法6.6 比浊法7 微生物培养基7.1 概述7.2 脱水培养基7.3 培养基pH的测定和调整7.4 非选择性培养基举例7.5 混合菌株的分离7.6 选择性培养基举例7.7 培养基的加热灭菌8 微生物菌落筛选和鉴定8.1 非选择性培养基8.2 选择和鉴定培养基9 厌氧培养法9.1 Robertson肉培养基9.2 振荡培养法9.3 半固体培养法9.4 培养基密封培养法9.5 厌氧罐培养法10 微需氧和二氧化碳培养法 10.1 微需氧培养 10.2 二氧化碳培养11 菌种鉴定的生化试验11.1 与蛋白质、氨基酸和其他含氮化合物的反应11.2 与碳水化合物和其他含碳化合物的反应11.3 与脂类、磷脂类等物质的反应11.4 活性酶试验11.5 其他试验12 生理试验12.1 概述12.2 纯菌株生长率的测定12.3 温度12.4 热对微生物菌株的影响.....第二部分 食品微生物检验技术第三部分 特殊食品的微生物检测第四部分 微生物鉴定纲要主题索引(英-中对照)主题索引(中-英对照)非中文拼音排序

<<食品微生物实验室手册>>

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>