

<<食源性病原微生物及防控>>

图书基本信息

书名：<<食源性病原微生物及防控>>

13位ISBN编号：9787501953110

10位ISBN编号：7501953112

出版时间：2006-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘绍军 编

页数：133

字数：212000

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>

<<食源性病原微生物及防控>>

内容概要

食品中含有人类需要的各种营养物质，同时也是各种微生物生长繁殖的良好培养基。在食品生产、加工、贮运、销售及消费等环节中，一些有害微生物的污染和活动影响了食品的卫生质量，甚至给消费者带来严重的危害。

了解食源性病原微生物的特性，对食品实行从田地到餐桌全过程的有效控制，无论对食品专业人员还是对普通消费者来说都具有重要的现实意义。

本书是《食品安全与健康系列》中的一本，本书笔者搜集整理了关于食源性病原微生物的大量资料，撰写本书，专门介绍食源性病原微生物的生物学特性、致病性、对环境的抵抗力、相关事件和防控方法，旨在帮助读者了解食源性病原微生物的有关知识，尽量避免有害微生物的危害，减少食品卫生事件的发生。

<<食源性病原微生物及防控>>

书籍目录

第一章 与畜产品有关的病原微生物 第一节 沙门氏菌 第二节 致病性大肠杆菌 第三节 葡萄球菌
第四节 肉毒梭菌 第五节 李斯特杆菌 第六节 结核分枝杆菌 第七节 布氏杆菌 第八节 炭疽杆菌
第九节 多杀性巴氏杆菌 第十节 蜡样芽孢杆菌 第十一节 志贺氏菌 第十二节 变形杆菌 第十三节
产气荚膜梭菌 第十四节 空肠弯曲杆菌 第十五节 丙型肝炎病毒 第十六节 丁型肝炎病毒 第十七
节 戊型肝炎病毒 第十八节 疯牛病毒 第十九节 口蹄疫病毒 第二十节 肾综合征出血热病毒 第二
十一节 禽流感病毒第二章 与粮油有关的病原微生物 第一节 假单胞菌属及其检验 第二节 黄曲霉
第三节 其它产毒霉菌第三章 与水产品有关的病原微生物 第一节 副溶血性弧菌 第二节 霍乱弧菌
第三节 螺旋体 第四节 甲型肝炎病毒第四章 其它病原微生物 第一节 猪链球菌病 第二节 耶尔森氏
菌 第三节 节菱孢霉 第四节 非典型性肺炎病毒 第五节 埃博拉病毒 第六节 马尔堡病毒附录 附
录一 中华人民共和国食品卫生法 附录二 中华人民共和国传染病防治法主要参考文献绪论

<<食源性病原微生物及防控>>

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>