

<<食品检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品检验技术>>

13位ISBN编号：9787501954940

10位ISBN编号：7501954941

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘用成 编

页数：237

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>

<<食品检验技术>>

内容概要

本书是编者在多年的教学实践和社会调查的基础上进行组织和编写的。

基宗旨是着力培养适应食品工业发展和超市、农贸市场、食品卫生监督等部门需要的高素质食品检验技能人才，为满足本专业高职学生就业打实基础，创造条件。

所以本书在编写时，时刻牢记温家宝总理在全国职业教育工作会议上关于“深化教学改革，注重学以致用”的指示。

全书以作为食品微生物检验人员必须掌握的一些应知应会的基本常识和技能技术为主，淡化相关的理论知识。

通过本书的学习，学生能够全面系统地掌握检验技术，既掌握食品卫生学方面关于细菌总数、大肠菌群数的检验技术，又掌握由食品传染给人的病原微生物的检验技术。

也介绍了食品微生物的快速检验方法。

国家规定，食品检验人员应持证上岗，为了读者实训和考证的需要，书末还编录了两套“高级食品检验技能操作考试模拟试卷”。

<<食品检验技术>>

书籍目录

第一章 食品中的微生物及其检验 第一节 食品中的微生物 一、来自土壤中的微生物 二、来自水中的微生物 三、来自空气中的微生物 第二节 微生物引起食品腐败变质 一、分解蛋白质的微生物 二、分解糖类的微生物 三、分解脂肪的微生物 第三节 食品微生物检验的重要意义 一、食品中细菌总数检验的意义 二、食品中大肠菌群检验的意义 三、食品中病原微生物检验的意义 四、食品微生物检验技术的发展 思考题第二章 食品微生物检验的基本条件与设备 第一节 微生物检验室 一、微生物检验室的基本条件 二、检验员手册 第二节 无菌室 一、无菌室的结构与要求 二、无菌室的熏蒸消毒 三、无菌室无菌程度的测定 第三节 食品微生物检验的常用仪器设备 一、显微镜 二、培养箱 三、干燥箱 四、高压蒸汽灭菌器 五、超净工作台 六、水浴箱 七、离心机 八、其他 第四节 食品微生物检验常用玻璃器皿 一、玻璃器皿的种类 二、玻璃器皿的清洁与清洗 三、玻璃器皿的包扎 四、玻璃器皿的灭菌 思考题第三章 食品微生物检验的常用试剂及配制 第一节 染料及染液配制技术 一、染色的原理 二、染料的种类 三、常用染液的配制 第二节 常用试剂的配制技术 一、缓冲液的配制技术 二、物质的量浓度溶液的配制技术 三、pH指示剂的配制技术 四、血清学反应试剂制备技术 五、生化试剂制备技术及试验法 第三节 培养基 一、培养基的成分与分类 二、培养基pH的测定与调整 三、常用培养基的制备技术 思考题第四章 微生物检验基础技术 第一节 显微镜的使用与维护 一、显微镜的使用 二、显微镜的维护 第二节 染色与细菌的形态观察技术 一、染色的基本程序 二、几种常用的细菌染色法 三、注意事项 第三节 放线菌、酵母菌和霉菌的形态观察 一、放线菌的形态观察技术 二、酵母菌的形态观察技术 三、霉菌的形态观察技术 第四节 微生物大小的测定技术 一、测定用器材 二、测定方法 第五节 酵母菌死活细胞鉴定及计数技术 一、酵母菌死活细胞鉴定 二、酵母菌细胞数的测定 第六节 消毒与灭菌技术 一、物理灭菌法简介 二、几种常用的物理灭菌技术 三、化学灭菌法简介 第七节 微生物的分离、纯化与接种技术 一、菌种分离用器材 二、菌种分离与纯化方法 三、接种技术 第八节 微生物菌种保藏技术 一、常规保藏方法 二、真空冷冻干燥保藏方法 思考题第五章 食品卫生细菌学检验技术第六章 食品中常见病原微生物检验技术第七章 发酵食品微生物检验技术第八章 食品微生物快速测定技术附录 高级食品检验工技能操作考试模拟试卷参考文献

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>