

<<现代食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<现代食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787501980895

10位ISBN编号：7501980896

出版时间：2011-5

出版时间：轻工

作者：刘慧

页数：404

字数：687000

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>

## <<现代食品微生物学>>

### 内容概要

作为食品科学与工程、食品质量与安全专业《食品微生物学》主干课程教材，是经过多年教学改革实践与课程建设的成果，体系优化完整、内容布局合理、知识更新先进、理论系统易懂、概念清晰易记。

在章节编排上是根据涉及微生物形态与结构、营养与代谢、生长与遗传、免疫与分类鉴定、微生物的污染与控制、有害微生物引起的食品变质与食物中毒、微生物数量的检测技术等顺序而定，注意了教材前后思路统一，章节前后衔接得当，更新和删减内容适当，将近几年有关食品微生物学方面的最新理论、新技术成果，以及科研实践经验充实到教材中，反映了当今食品微生物学的前沿和进展。

《现代食品微生物学(第2版)》最大特色是在编排上力求精炼，将有些章节繁冗的内容以表格中的简练语言和对比方式展现出来，使初学者容易掌握和记忆。

教材内容更加强了基础性与先进性、理论性与实践性、可教性与可学性的有机统一，并将过去《普通微生物学》与《食品微生物学》两门课程的内容有机整合为一门课程的教材，完全避免了课程内容的过多重复。

本书编撰的意图是教授学生最基本的原理、最基础的理论 and 先进的食品微生物学技术，使学生在学习本课程后有基础和能力自学相关专业知识，以及在科研训练、论文实验与生产实践中有能力解决食品微生物学方面的问题。

刘慧主编的这本《现代食品微生物学(第2版)》由紧密关联的总论和各论两大部分组成：第一章至第八章的总论部分阐述《普通微生物学》的基础知识，第九章至第十五章的各论部分阐述食品微生物学的应用知识。

本教材的使用可根据各高校教学计划因地制宜实施，理论课堂教学总学时数60~80，并独立开设食品微生物学实验课程，如此安排可缩减教学时数，符合专业课程教学改革的要求。

也可以分为上下两门课程教学，一门《普通微生物学》为第一篇总论内容，一门《食品微生物学》为第二篇各论内容。

## <<现代食品微生物学>>

### 作者简介

刘慧北京农学院任教，在教学一线教授《食品微生物学》25年，本书由她精心组织编撰。

现任北京农学院食品科学学院、食品质量与安全教研室主任，硕士生导师，食品科学与工程一级学科、食品营养与功能方向带头人。

长期从事食品微生物学技术与功能性发酵食品和食品安全微生物检测与控制技术应用基础研究。于东北农业大学食品学院期间曾主持参加完成黑龙江省自然科学基金、黑龙江省科委和教育厅等科研项目10项，获省级科学技术进步三等奖2项；于北京农学院主持参加完成“十一五”国家科技支撑计划、北京市自然科学基金、北京市科技新星计划、北京市科委、教委、农工委等科研项目11项；现主持承担北京市自然科学基金、北京市教育委员会资助项目；在国内外发表学术论文70余篇，获中国授权发明专利5项，申请发明专利7项；主编出版《现代食品微生物学》普通高等教育“十一五”国家级规划教材、北京市高等教育精品教材2部，以及北京市高等教育精品教材的配套实验教材《现代食品微生物学实验技术》1部；副主编《现代生物工程技术导论》21世纪高等院校教材1部；参编《食品微生物学实验原理与技术》普通高等教育“十五”、“十一五”国家级规划教材2部，《食品安全与卫生学》面向21世纪课程教材1部，全国统编教材2部。

# <<现代食品微生物学>>

## 书籍目录

### 第一篇 现代食品微生物学总论

#### 绪论

#### 第一章 微生物形态与结构

##### 第一节 概述

##### 第二节 细菌

##### 第三节 古生菌

##### 第四节 其他原核微生物

##### 第五节 真菌

##### 第六节 病毒

#### 第二章 微生物的营养

##### 第一节 微生物需要的营养物质

##### 第二节 微生物的营养类型

##### 第三节 微生物对营养物质的吸收方式

##### 第四节 培养基

#### 第三章 微生物的代谢

##### 第一节 微生物的能量代谢

##### 第二节 微生物的分解代谢

##### 第三节 微生物的合成代谢

##### 第四节 微生物代谢的调节

##### 第五节 微生物的次级代谢

##### 第六节 代谢工程

#### 第四章 微生物的生长

##### 第一节 微生物的生长繁殖

##### 第二节 环境因素对微生物生长的影响

##### 第三节 有害微生物的控制

#### 第五章 微生物的遗传

##### 第一节 遗传的物质基础

##### 第二节 基因突变和微生物育种

##### 第三节 基因重组和杂交育种

##### 第四节 微生物与基因工程

##### 第五节 菌种的衰退、复壮和保藏

#### 第六章 微生物与免疫

##### 第一节 感染

##### 第二节 宿主的非特异性免疫与特异性免疫

##### 第三节 血清学反应及应用

#### 第七章 微生物的生态

##### 第一节 微生物与生物环境间的相互关系

##### 第二节 微生物与地球生物化学循环

##### 第三节 微生物与污水处理

#### 第八章 微生物的分类与鉴定

##### 第一节 微生物在生物界的地位

##### 第二节 微生物的分类与命名

##### 第三节 微生物分类鉴定的方法

### 第二篇 现代食品微生物学各论

#### 第九章 食品中微生物的污染来源及控制

## <<现代食品微生物学>>

- 第一节 食品中微生物的污染来源及污染途径
  - 第二节 食品微生物污染的控制
  - 第三节 控制微生物生长与食品保藏技术
  - 第十章 微生物与食品的腐败变质
  - 第一节 食品中常见的细菌
  - 第二节 食品中常见的酵母菌和霉菌
  - 第三节 食品中常见的乳酸菌
  - 第四节 微生物引起食品变质的原因
  - 第五节 微生物引起的各类食品变质
  - 第十一章 微生物性食物中毒
  - 第一节 食物中毒概述
  - 第二节 细菌性食物中毒
  - 第三节 真菌性食物中毒
  - 第四节 食物中毒病原菌的检测技术
  - 第十二章 食品传播的病原微生物
  - 第一节 人畜共患病的病原菌
  - 第二节 消化道传染病的病原菌
  - 第三节 食品传播的病毒
  - 第十三章 食品中微生物数量的检测技术与指示菌
  - 第一节 食品中的菌数检测方法及其新进展
  - 第二节 指示菌
  - 第三节 其他菌类数量的检测方法
  - 第十四章 微生物在食品发酵工业中的应用
  - 第一节 酒精发酵与饮料酒的酿造
  - 第二节 乳制品与调味品发酵
  - 第三节 食品添加剂与酶制剂的生产
  - 第四节 微生物的菌体及其内含物的应用
  - 第十五章 食品微生物质量与管理控制体系
  - 第一节 食品微生物质量
  - 第二节 食品微生物学检验
  - 第三节 预测食品微生物学
  - 第四节 食品质量管理与控制体系
- 主要参考书目

<<现代食品微生物学>>

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>