

<<食品微生物>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物>>

13位ISBN编号：9787502588496

10位ISBN编号：7502588493

出版时间：2006-8

出版时间：化学工业出版社

作者：朱乐敏

页数：204

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>>

内容概要

《食品微生物》主要阐述了与食品有关的微生物的形态、培养及生理特征；微生物遗传变异与优良菌种的选育与保藏；微生物与食品的相互关系及其生态条件；与食品有关的微生物的活动规律；各种有益微生物为人类制造的不同种类的食品及其功能；食品中污染微生物的种类、给人类带来的危害；防止食品腐败变质的措施；微生物及其毒素污染食品引起的人和畜禽类食物中毒的种类及预防措施等。

本书的第八章为食品微生物实验技术，主要包括显微镜的使用方法；各种微生物的形态观察；微生物培养技术；食品中细菌和大肠杆菌群的检测方法；微生物菌种的选育及保藏技术等。

本书可供高职高专食品类专业师生使用，也可供相关人员参考。

<<食品微生物>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 微生物概念及其特性一、微生物的概念二、微生物与人类的关系三、微生物在生物学分类中的地位四、微生物的特点第二节 微生物的形成与发展一、微生物形成前的历史二、微生物学的形成第三节 微生物与食品微生物一、微生物学的概念及研究对象二、微生物学的主要分支学科三、食品微生物学的概念及研究内容四、食品微生物学研究任务第四节 食品微生物应用与前景一、微生物资源的开发和利用二、微生物与环境三、微生物菌体食品(食用蕈菌)四、微生物风味物质五、微生物与食源性感染复习思考题第二章 微生物的主要类群第一节 原核微生物一、细菌二、放线菌三、其他原核微生物第二节 真核微生物一、酵母菌二、霉菌第三节 非细胞型微生物一、病毒二、亚病毒复习思考题第三章 微生物的生理第一节 微生物的营养一、微生物的营养要素二、微生物的营养类型三、微生物对营养的吸收方式四、培养基第二节 微生物的生长一、微生物生长与繁殖二、微生物生长量的测定方法三、微生物生长规律第三节 微生物生长的控制一、几个相关术语二、物理因素对微生物生长的控制三、常用控菌的化学方法第四节 微生物的代谢一、微生物的能量代谢二、微生物的分解代谢三、微生物的合成代谢四、分解代谢与合成代谢的关系五、微生物的初级代谢和次级代谢六、食品工业中微生物发酵代谢途径复习思考题第四章 微生物遗传与菌种选育第一节 微生物遗传变异一、遗传与变异概念二、遗传变异的物质基础——核酸三、微生物基因突变四、微生物基因重组第二节 微生物的菌种选育一、从自然界中分离菌种的步骤二、微生物的诱变育种三、食品工业微生物的杂交育种四、原生质体融合育种第三节 微生物菌种保藏及复壮一、微生物菌种保藏方法二、微生物菌种的退化和复壮复习思考题第五章 微生物在食品工业中的应用第一节 微生物与乳制品一、乳制品中的乳酸细菌类群二、乳酸菌与发酵乳制品三、乳菌素在食品工业中的应用第二节 微生物与发酵调味品一、微生物与食醋二、微生物与酱油……第六章 微生物引起的食品污染与腐败变质第七章 微生物与食物中毒第八章 微生物实验技术附录一 常用培养基及制备附录二 常用染液配制参考文献

<<食品微生物>>

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>