

<<食品微生物>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物>>

13位ISBN编号：9787502632649

10位ISBN编号：7502632646

出版时间：2010-4

出版时间：中国计量出版社

作者：刘兰泉，刘晓蓉 主编

页数：274

字数：427000

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

本书主要介绍了食品微生物基本技术，微生物的形态结构，微生物的生理，环境因素对微生物的影响，微生物遗传与菌种选育，微生物与食品工业，微生物与食品保藏，微生物与食物中毒等主要内容；对食品微生物的基本知识做了比较系统而详细的阐述，并以项目实施为载体加强了实践动手能力的强化培训，符合当前高职高专院校教育教学改革和企业生产的实际需要。

本书可作为高职高专食品、生物技术等专业基础课教材，也可作为生物技术、食品酿造等相关专业微生物知识的选修课教材，还可作为食品生产和科研工作者的参考资料和食品微生物知识的科普读物。

<<食品微生物>>

书籍目录

绪论 一、微生物的概念及其特性 二、微生物学的形成和发展 三、食品微生物学 四、食品微生物学的研究内容和任务项目一 食品微生物基础应用技术 任务1 无菌操作技术 一、知识讲解 二、项目实施微生物接种技术 任务2 分离纯培养及观察技术 一、知识讲解 二、项目实施 细菌的菌落特征观察 任务3 杀菌技术 一、知识讲解 二、项目实施PDA培养基的制备 任务4 菌种保藏技术 一、知识讲解 二、项目实施斜面低温保藏技术 任务5 拓展知识项目二 微生物主要类群的形态与结构 任务1 细菌 一、知识讲解 二、项目实施 任务2 酵母菌 一、知识讲解 二、项目实施 任务3 霉菌 一、知识讲解 二、项目实施 任务4 病毒 一、知识讲解 二、项目实施 噬菌体的效价的测定项目三 微生物的生理项目四 环境因素对微生物的影响项目五 微生物遗传与菌种选育项目六 微生物与食品工业项目七 微生物与食品保藏项目八 微生物与食物中毒附录一 常用培养基及制备附录二 常用试剂配制参考文献

<<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>