第一图书网, tushu007.com

<<食品安全检测培训教材 微生物检测>>

图书基本信息

书名：<<食品安全检测培训教材 微生物检测>>

13位ISBN编号：9787506659109

10位ISBN编号：7506659107

出版时间：2010-11

出版时间：中国标准出版社

作者：陈广全，张惠媛，曾静　主编

页数：496

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

为配合国家对食品检验检测人员的资格管理，提高食品检验检测的公正、准确、高效性，保障我国食品安全水平的稳步提高，根据有关法律法规的规定以及提高食品检验检测机构资质认定有效性的要求，我们组织业内多年从事食品检验科研及分析工作的专家编写了《食品安全检测培训教材》，分为《微生物检测》和《理化检测》两册。

本书为《食品安全检测培训教材微生物检测》，较全面地介绍了目前食品微生物基础理论、检测方法、质量控制等在实际检测工作中需要掌握的理论和操作知识，并以较大的篇幅介绍了目前在食品微生物检测中急需解决的快速检测技术和方法，包括快速检测方法的发展、现状和趋势，对于指导食品微生物检测非常实用，体现了以应用为主、理论必需、够用为度的专业培训教材特色。

本书是多年从事食品检验科研及分析工作的专家们的经验总结，可作为食品生产质量控制、食品质量检验、食品安全检验检疫、安全卫生监督人员以及工商管理部门、大专院校、食品行业协会等相关工作者的参考用书。

第一图书网, tushu007.com

<<食品安全检测培训教材 微生物检测>>

书籍目录

第1篇 食品微生物基础知识第1章 食品微生物概述 1.1 微生物界简述 1.2 微生物学的历史和发展 1.3 微生物的分类和命名 1.4 食品微生物学的研究内容 参考文献第2章 食品中常见的微生物 2.1 细菌 2.2 真菌——霉菌和酵母菌 2.3 放线菌 2.4 病毒 参考文献第3章 食品微生物的生理 3.1 微生物的化学组成 3.2 微生物的营养和代谢 3.3 微生物的遗传和变异 3.4 食品微生物的成长消亡及其影响因素 参考文献第4章 食品微生物与食品安全 4.1 食品中微生物污染的来源和途径 4.2 食源性病原微生物及其危害 4.3 腐败微生物和食品变质 4.4 食品中的产毒性致病菌 参考文献第5章 食品微生物实验室的管理 5.1 微生物实验室的基本条件 5.2 微生物实验室的人员守则和实验守则 5.3 洁净室 5.4 病原微生物实验室的生物安全管理 5.5 检验废弃物的处理 5.6 微生物实验室的安全和应急机制 5.7 实验室质量控制和质量保证 参考文献第6章 微生物检验基本技术 6.1 微生物检验的常用仪器及其使用和维护 6.2 微生物检验常用器皿的清洁 6.3 消毒与灭菌 6.4 染料的配制和染色方法 6.5 微生物培养基 6.6 微生物培养基的制备和质量控制 6.7 微生物的培养特征 6.8 接种和培养 6.9 菌种的保藏和复苏 6.10 血清学试验 参考文献第7章 食品微生物快速检测技术 7.1 食品微生物快速检i贝4技术简介 7.2 PCR技术及其在食品微生物检i贝4中的应用 7.3 免疫学检测技术及其在食品致病微生物检测中的应用 7.4 生物芯片技术及其在食品微生物检测中的应用 7.5 核酸探针技术及其在食品微生物检测中的应用 7.6 食品微生物自动化检测仪器 参考文献第8章 检测样品的制备 8.1 抽样 8.2 样品的运输 8.3 样品的接收和保存 8.4 样品的制备 参考文献第2篇 食品微生物检测方法第9章 食品卫生指标菌的检验 9.1 菌落总数的检测 9.2 大肠菌群、粪大肠菌群和耐热大肠菌群的检验 9.3 大肠杆菌的检验 9.4 霉菌和酵母菌的检验 参考文献第10章 沙门氏菌的检验 10.1 生物学特性 10.2 食品中沙门氏菌的风险评估 10.3 检验方法 10.4 常见问题 参考文献第11章 志贺氏菌的检验 11.1 生物学特性 11.2 流行病学 11.3 致病性 11.4 与食品安全的关系 11.5 检测方法 参考文献第12章 大肠埃希氏菌的检验 12.1 致泻大肠埃希氏菌 12.2 大肠埃希氏菌0157：H7 参考文献第13章 弧菌的检验 13.1 弧菌概述 13.2 霍乱弧菌 13.3 副溶血性弧菌 13.4 其他致病性弧菌 13.5 检验中需注意的问题、主要培养基的说明及危害控制 参考文献第14章 金黄色葡萄球菌的检验 14.1 生物学特性 14.2 致病性因子 14.3 流行病学和临床表现 14.4 检验方法 14.5 葡萄球菌肠毒素检测 14.6 注意的问题 参考文献第15章 单核细胞增生性李斯特氏菌的检验 15.1 生物学特性 15.2 流行病学 15.3 致病性 15.4 预防控制 15.5 检验和控制 参考文献第16章 阪崎肠杆菌的检验 16.1 生物学特性 16.2 流行病学 16.3 婴儿配方粉污染阪崎肠杆菌的情况 16.4 检验方法 16.5 降低阪崎肠杆菌危害的措施 参考文献第17章 空肠弯曲杆菌的检验 17.1 生物学特性 17.2 流行病学 17.3 临床症状 17.4 检验和控制 17.5 要点提示 参考文献第18章 蜡样芽孢杆菌的检验 18.1 生物学特性 18.2 流行病学 18.3 国内外相关限量标准 18.4 检验原理及关键控制点 18.5 其他生物学方法的研究进展 参考文献第19章 肉毒梭菌及其毒素的检验 19.1 肉毒梭菌 19.2 肉毒毒素 参考文献第20章 产气荚膜梭菌的检验 20.1 生物学特性 20.2 流行病学 20.3 致病性 20.4 检验和控制 20.5 非标检测方法的研究进展 参考文献第2l章 小肠结肠炎耶尔森氏菌的检验 21.1 生物学特性 21.2 流行病学 21.3 临床症状 21.4 检验方法 参考文献第22章 溶血性链球菌的检验 22.1 生物学特性 22.2 检验方法 参考文献第23章 罐头的商业无菌检验 23.1 罐头食品中的微生物 23.2 引起罐头食品腐败的微生物原因 23.3 罐头食品的商业无菌检验标准 23.4 罐头食品的商业无菌检验中的常见问题以及解决建议 23.5 国外的罐头食品检验标准 参考文献第24章 常见产毒霉菌的鉴定 24.1 生物学特性 24.2 与食品安全的关系 24.3 检验方法 24.4 要点提示 参考文献第25章 常见的食源性病毒的检验 25.1 甲型肝炎病毒 25.2 轮状病毒 25.3 诺如病毒 25.4 星状病毒 参考文献

第一图书网, tushu007.com
<<食品安全检测培训教材 微生物检测>>

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