第一图书网, tushu007.com

<<食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787564503062

10位ISBN编号：7564503068

出版时间：2011-2

出版时间：郑州大学出版社

作者：樊明涛，赵春燕，雷晓凌 编

页数：381

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

内容概要

食品微生物学主要研究与食品生产、食品安全有关的微生物的特性，研究如何更好地利用有益微生物为人类生产各种各样的食品以及改善食品的质量，防止有害微生物引起的食品腐败变质、食物中毒，并不断开发新的食品微生物资源。
近年来，随着分子生物学技术的不断发展，许多新技术也越来越多地应用到食品微生物学科领域，并取得了可喜的成绩。

<<食品微生物学>>

书籍目录

第1章　绪论1．1　微生物的特点1．2　微生物的发展史1．3　微生物的分类鉴定与命名1．4　食品微生物学的研究内容1．5　微生物与食品生产1．6　食品微生物的发展与展望第2章　原核微生物的形态、结构和功能2．1　细菌2．2　放线菌2．3　蓝细菌2．4　古菌2．5　其他类型的原核微生物2．6　原核微生物的分类系统第3章　真核微生物的形态、结构和功能3．1　酵母菌3．2　丝状真菌——霉菌3．3　真核微生物的分类系统第4章　非?胞微生物——病毒4．1　病毒的形态结构和化学成分4．2　病毒的分类4．3　病毒的复制4．4　亚病毒因子4．5　噬菌体第5章　微生物的营养5．1　微生物细胞的化学组成5．2　微生物的营养物质及生理功能5．3　微生物对营养物质的吸收方式……第6章　微生物的生长与控制第7章　微生物能量和物质代谢第8章　微生物遗传变异和育种第9章　微生物生态第10章　传染与免疫第11章　微生物与食品生产第12章　微生物与食品腐败变质第13章　微生物与食品卫生第14章　食品中徽一物生长模型的建立与食品安全参考文献

第一图书网, tushu007.com

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