

<<食品微生物检验技术>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物检验技术>>

13位ISBN编号：9787030297754

10位ISBN编号：703029775X

出版时间：2011-3

出版时间：科学

作者：姚勇芳 编

页数：163

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>

<<食品微生物检验技术>>

内容概要

食品微生物检验室建设与管理、食品微生物检验基础操作技术、食品微生物检验总则、食品卫生细菌学检验技术、真菌学检验、食品中常见病原微生物检验技术、发酵食品微生物检验技术、罐装食品商业无菌检验技术。

《食品微生物检验技术》理论突出“必需、够用、实用”的原则，侧重实际操作、检验方法，并对操作经验及食品微生物检验实验室管理等内容做了适当的介绍。可作为高等职业教育食品加工、食品生物技术、食品营养检测、食品储运与营销、农产品安全检验等专业教材使用，也可供相关企业技术人员参考。

<<食品微生物检验技术>>

书籍目录

前言绪论第一章 食品微生物检验室建设与管理第一节 食品微生物检验室基本设计第二节 食品微生物检验室使用与管理第二章 食品微生物检验基础操作技术第一节 普通光学显微镜的使用技术第二节 细菌形态观察技术第三节 酵母菌鉴别技术第四节 霉菌鉴别技术第五节 细菌典型生理生化鉴定技术第六节 培养基的制作技术第七节 消毒与灭菌技术第八节 微生物的分离纯化技术第九节 细菌、霉菌接种技术第三章 食品微生物检验总则第一节 样品采集第二节 样品的标记和运输第三节 样品的处理第四节 检验与报告第四章 食品卫生细菌学检验技术第一节 食品卫生菌落总数检验技术第二节 食品生产环境菌落总数检验技术第三节 食品卫生大肠菌群检验技术第五章 真菌学检验第一节 霉菌和酵母菌菌数检验技术第二节 常见产毒霉菌的鉴定技术第六章 食品中常见病原微生物检验技术第一节 沙门氏菌检验技术第二节 志贺氏菌检验技术第三节 致泻大肠埃希氏菌检验技术第四节 金黄色葡萄球菌检验技术第五节 副溶血性弧菌检验技术第六节 单核细胞增生李斯特氏菌检验技术第七章 发酵食品微生物检验技术第一节 食品中乳酸菌数的检验技术第二节 酱油种曲孢子数及发芽率的测定第八章 罐装食品商业无菌检验技术主要参考文献

<<食品微生物检验技术>>

章节摘录

二、食品微生物污染的途径 (一) 内源性污染 凡是作为食品原料的动植物体在生活过程中, 由于本身带有的微生物而造成食品的污染称为内源性污染, 也称第一次污染。如畜禽在生活期间, 其消化道、上呼吸道和体表总是存在一定类群和数量的微生物; 受到沙门氏菌、炭疽杆菌等病原微生物感染的畜禽某些器官和组织内就会有病原微生物的存在。

(二) 外源性污染 食品在生产加工、运输、储藏、销售、食用过程中, 通过水、空气、人、动物、机械设备及用具等使食品发生微生物污染称为外源性污染, 也称第二次污染。

1. 通过水污染 食品生产加工过程中, 水既是许多食品的原料或配料成分, 也是清洗、冷却、冰冻不可缺少的物质, 设备、环境及工具的清洗也需要大量用水。

各种天然水源(地表水和地下水)不仅是微生物的污染源, 也是微生物污染食品的主要介质。

自来水是天然水经过净化消毒后而供饮用的, 正常情况下含菌较少, 但若自来水管出现漏洞、管道中压力不足或暂时变成负压时, 则会引起管道周围环境中的微生物渗漏进入管道, 使水中的微生物数量增加。

生产中所用的水如果被生活污水、医院污水或厕所粪便污染, 就会使微生物数量骤增, 其中不仅可能含有细菌、病毒、真菌、钩端螺旋体, 还可能含有寄生虫, 用这种水进行食品生产会造成严重的生物性污染, 甚至可能导致其他有毒物质污染, 所以水的卫生质量与食品的卫生质量密切相关, 食品生产用水必须符合饮用水标准。

· · · · · ·

<<食品微生物检验技术>>

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>