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：9787109099951

10位ISBN编号：7109099954

出版时间：2005-8

出版时间：中国农业出版社

作者：江汉湖

页数：560

字数：870000

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

本教材是普通高等教育“十五”国家级规划教材，由南京农业大学、上海交通大学、浙江大学等16所院校食品微生物学专家共同编写完成。
从内容到形式反映了食品微生物学科的最新成就，并注意与国际先进教材接轨。
在注重厚实基础的同时，注意其新颖性和启发性，特别注意理论与实践的结合，以利于对学生能力的培养。
全书共分13章，内容包含原核微生物、真核微生物、非细胞型微生物的形态结构与功能，微生物的营养生长和代谢，微生物的遗传育种，微生物生态与酿造，微生物与机体的免疫，微生物资源开发利用，腐败微生物与食品保藏，食源性病原感染和食物中毒及其控制，食品微生物学技术等。
本教材适合食品科学与工程类专业本科学生学习使用，也可供研究生和其他生物类科技人员参考。

<<食品微生物学>>

书籍目录

第二版前言第一版前言第1章　绪论 1．1　微生物与食品微生物学 1．2　食品微生物的历史 1．3　食品微生物学发展大事记(表1-1和表l-2) 1．4　食品微生物与未来第2章　食品微生物学技术 2．1　无菌操作技术 2．2　分离纯培养技术 2．3　微生物观察技术 2．4　杀菌技术 2．5　菌种保藏技术 2．6　微生物分析和相关技术 2．7　动物实验模型第3章　原核微生物的形态、结构与功能 3．1　细菌 3．2　古细菌 3．3　放线菌 3．4　蓝细菌 3．5　其他原核微生物 3．6　原核生物的分类和鉴定第4章　真核微生物的形态与结构 4．1　酵母菌 4．2　丝状真菌第5章　非细胞型微生物的形态、结构与分类 5．1　病毒的形态、结构与功能 5．2　病毒的复制 5．3　病毒培养技术 5．4　细菌病毒和发酵工业 5．5　防治措施 5．6　病毒的分类第6章　微生物的营养和生长 6．1　微生物的营养 6．2　微生物的生长第7章　微生物的代谢 7．1　微生物的能量代谢 7．2　微生物分解代谢与合成代谢 7．3　微生物的初级代谢和次级代谢 7．4　微生物代谢与调控第8章　微生物遗传与育种 8．1　微生物遗传的物质基础 8．2　微生物的基因和基因组 8．3　质粒和转座子 8．4　基因突变与遗传育种 8．5　微生物基因工程 8．6　基因工程的研究和发展前景第9章　微生物生态与食品酿造 9．1　微生物生态学的基本概念 9．2　食品作为特殊的微生物生态系 9．3　食品环境中的极端微生物 9．4　人体微生物系统。
9．5　微生物与食品酿造 9．6　微生物生态学方法 9．7　酿造食品可能发生的微生物毒害　……第10章　微生物与机体免疫第11章　微生物资源的开发与利用第12章　腐败微生物与食品保藏第13章　食源性病原感染和食物中毒及其控制参考文献

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