第一图书网, tushu007.com

<<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：9787109146082

10位ISBN编号：7109146081

出版时间：2010-8

出版时间：中国农业出版社

作者：侯红漫　主编

页数：372

字数：583000

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

全书共分十章，主要介绍与食品微生物检验相关的基础知识和检验技术。
内容包括食品微生物检验基础知识，动物源性食品微生物类群、植物源性食品微生物类群、食物中毒性细菌、食物中毒性真菌、食物传播的病原微生物的特性及检验。
免疫学技术、分子生物学技术、其他现代检验技术在食品微生物检验中的应用，以及预测微生物学在食品安全中的应用。
　本教材在注意厚实基础的同时，也注意理论与实践的结合，把现代食品微生物检验技术的最新方法与动态进行了介绍。
　本书可以作为食品质量与安全、食品科学与工程等专业本科生、研究生的教材或教学参考书，也可供食品检验及相关行业的研究人员参考。

<<食品微生物检验技术>>

书籍目录

前言绪论第一节 食品微生物检验的意义　一、食品中细菌总数检验的意义　二、食品中大肠菌群检验的意义 三、食品中病原微生物检验的意义　第二节 食品微生物检验及其技术的发展历史 一、微生物检验的发展 二、微生物检验技术的发展第三节 现代新型食品微生物检验技术及发展趋势 一、分子生物学技术的应用 二、免疫学技术的应用 三、仪器法的应用 四、代谢学技术的应用第一章 食品微生物检验基础知识　第一节 食品微生物检验样品的采集与处理　一、食品微生物检验的一般程序 二、食品生产环境微生物检验样品的采集与处理　三、食品微生物检验样品的采集与处理 第二节 食品细菌学检验技术基础　一、染色与细菌的形态观察　二、微生物直接计数法　二、消毒与灭菌技术 四、菌种分离、纯化与接种枝术　五、菌种保藏技术 第三节 食品真菌及真菌毒素检验技术基础　一、食品中霉菌的分离与鉴定方法　二、真菌毒素及其测定方法 第四节 食品病毒学检验技术基础　一、传代细胞制备及培养技术　二、病毒分离与鉴定　三、病毒的保存　……第二章　动物源性食品的微生物类群及其检验第三章　植物源性食品中微生物类群及其检验第四章　食物中毒性细菌及其检验第五章　食物中毒性真菌及其检验第六章　食物传播的病原微生物及其检验第七章　免疫学技术原理及其在微生物检验中的应用第八章　分子生物技术原理及其在微生物检验中的应用第九章　现代检验新技术在微生物检验中的应用第十章　预测微生物学与食品安全预警技术主要参考文献

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