

<<食品微生物学检验>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学检验>>

13位ISBN编号：9787122115126

10位ISBN编号：7122115127

出版时间：2011-8

出版时间：化学工业出版社

作者：周建新

页数：167

字数：274000

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>

<<食品微生物学检验>>

内容概要

本书分为上下两篇，上篇主要介绍微生物学基础实验，作为进行食品微生物学检验的基础，包括显微镜技术、制片与染色技术、培养基的制备技术、消毒与灭菌技术、分离纯化与培养技术和菌种保藏技术。

下篇以国家最新的食品安全标准为准，安排了相应的细菌学、真菌学检验，食品生产用水和环境的微生物检验，以及食品微生物的现代快速检测等实验。

全书共计四十个实验，力求将食品微生物学的基础理论与基本实验技能完美融合，使读者能对食品微生物学检验能够有清晰的认识与良好的实践能力。

本书可以作为普通高等院校食品科学与工程、食品质量与安全专业的教材，也可供其他相关专业参考和使用。

<<食品微生物学检验>>

书籍目录

微生物学实验室规则

上篇 微生物学基础实验

第一章 微生物镜检技术

实验一 普通光学显微镜的使用

实验二 生物数码显微摄影技术

第二章 微生物的制片与染色技术

实验三 细菌的制片与镜检

实验四 细菌特殊结构的染色与观察

实验五 霉菌和酵母菌的制片与镜检

实验六 放线菌的制片与镜检

第三章 微生物的观察与识别技术

实验七 细菌的形态观察(一)

实验八 细菌的形态观察(二)

实验九 霉菌的形态观察(一)

实验十 霉菌的形态观察(二)

实验十一 霉菌的形态观察(三)

实验十二 酵母菌的形态观察

第四章 微生物的测微与显微计数技术

实验十三 微生物细胞大小的测定(测微尺的应用)

实验十四 微生物的显微计数 [血球(细菌)计数器的应用]

第五章 培养基的制备技术

实验十五 常用基础培养基的配制

第六章 消毒与灭菌技术

实验十六 玻璃器皿包扎及干燥箱干热灭菌

实验十七 高压蒸汽灭菌

第七章 微生物的分离纯化与培养技术

实验十八 微生物的分离与纯化

实验十九 纯种移植与培养

实验二十 细菌生长曲线的测定

第八章 微生物生理生化试验

实验二十一 细菌生理生化反应试验

实验二十二 大分子物质的微生物分解试验

第九章 微生物菌种保藏技术

实验二十三 斜面菌种低温保藏法

实验二十四 冷冻干燥保藏法

下篇 食品微生物学检验

第十章 食品微生物学检验概述

第一节 食品微生物学检验的基本原则和要求

第二节 各类食品安全的微生物学检验

第十一章 食品安全的细菌学检验

实验二十五 食品中菌落总数测定 (GB 4789.2—2010)

实验二十六 食品中大肠菌群计数 (GB 4789.3—2010)

实验二十七 食品中沙门氏菌检验 (GB 4789.4—2010)

实验二十八 食品中志贺氏菌检验 (GB/T 4789.5—2003)

实验二十九 食品中金黄色葡萄球菌检验 (GB 4789.10—2010)

<<食品微生物学检验>>

实验三十 食品中副溶血性弧菌检验 (GB/T 4789.7—2008)

实验三十一 食品中单核细胞增生李斯特氏菌检验 (GB 4789.30—2010)

实验三十二 食品中乳酸菌检验 (GB 4789.35—2010)

实验三十三 食品中阪崎肠杆菌检验 (GB 4789.40—2010)

实验三十四 罐头食品商业无菌检验 (GB/T 4789.26—2003)

第十二章 食品安全的真菌性检验

实验三十五 食品中霉菌和酵母计数 (GB 4789.15—2010)

实验三十六 食品中产毒霉菌的鉴别 (GB/T 4789.15—2010)

第十三章 食品生产用水和环境的微生物检测

实验三十七 食品生产用水的微生物学检验 (GB/T 5750.12—2006)

实验三十八 食品生产环境 (空气、工作台) 的微生物检测

第十四章 食品微生物的快速检测

实验三十九 PCR法检测乳制品中大肠杆菌

实验四十 全自动荧光酶联免疫方法检测食品中沙门氏菌

参考文献

<<食品微生物学检验>>

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>