第一图书网, tushu007.com

<<食品病原微生物学>>

图书基本信息

书名：<<食品病原微生物学>>

13位ISBN编号：9787501957880

10位ISBN编号：7501957886

出版时间：2007-3

出版时间：中国轻工业

作者：柳增善 编

页数：498

字数：819000

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

人们食用的食品种类繁多，通过食物所传播的病原也各种各样，有细菌、病毒、立克次体、产毒藻类、寄生虫及蕈等大型真菌等不同种类。
本书主要是针对经食品而人口引起人疾病的一类病原的介绍，对已经确定的传播途径的病原收录入内，对其传播途径还有争议的病原没有收录。
现有的相关专著、教科书对真菌毒素描述得较为详细，但对病原体本身却鲜有描述，在实际工作中对这类病原的检验往往是先分离出病原后再进行毒素的检测．这对病原体的鉴别带来很多困难，即使是很专业的人员也很难对这些不常见的病原体进行鉴定。
本书在这方面进行了较为详细的描述，为食品安全工作者提供了实用的基本知识。
在检验技术方面，本书以常规检验技术为主，并简要介绍一些最新的快速检验技术。
一些过去认为对人不致病或不能通过食品传播的病原，现在却认为是重要的食源性致病微生物，如坂崎杆菌、立克次体、食物中毒性藻类和一些鲜为人知的寄生虫等，尤其是对产毒藻类的生物学特性和毒素基本特性、图片等，在本书中都作了系统的论述，这是以往著作中很少见到的。
蕈作为大型食用真菌，其中一些种类是有毒的，将有毒蕈作为食源性病原微生物也尽量进行了系统论述。
另外对一些经食物传播的畜禽疫病病原微生物本书也作了较为系统的描述。
本书共收集了200多种食源性病原微生物。
因为篇幅所限，主要对其基本生物学特性进行描述，并对每一个病原体配备图片，增加了感性认识，具有较高的参考价值。
本书所收集的病原微生物是现在已知并确定为食品传播、对人有致病性的微生物，种类相对齐全，是相关大专院校教师、学生，尤其是食品质量与安全专业学生、进出口检验检疫、疾病控制中心、各类食品卫生与安全工作者实用的参考书或教科书。

<<食品病原微生物学>>

书籍目录

第1章 食品中常见微生物的分类、分布 1.1 食品病原细菌的分类 1.2 食品传播性病毒的分类 1.3 食品产毒性真菌的分类 1.4 食品传播性寄生虫的分类 1.5 食品微生物的分布第2章 食品内外环境因素与微生物生长的关系 2.1 食品内环境因素对微生物的影响 2.2 食品的外在因素对微生物的影响第3章 食物传播性微生物的致病性与感染 3.1 构成病原菌的毒力因素 3.2 病毒感染 3.3 构成真菌的毒力因素 3.4 引起人中毒和感染的必要条件 3.5 中毒和感染的类型和结局 3.6 食品病原的汉行病学 3.7 食品致病菌的卫生标准第4章 食物中毒性微生物 4.1 食物中毒的概念及分类 4.2 食物中毒的调查处理 4.3 食物中毒性细菌 4.4 中毒性真菌及其毒素 4.5 食物中毒性藻类及其毒素 4.6 食物中毒性毒（蘑菇）蕈第5章 食物感染性病原微生物 5.1 食物感染性细菌 5.2 食品传播性病毒第6章 食物感染性寄生虫 6.1 食源性寄生虫概述 6.2 食源性寄生虫第7章 经食物传播的畜禽疫病病原微生物 7.1 细菌性病原 7.2 病毒第8章 食品病原微生物检验的理论基础 8.1 食品卫生微生物检验的特点和基本要求 8.2 食品卫生微生物检验的质量控制 8.3 食品卫生微生物检验样品的采取、送检和处理 8.4 食品加工中受伤病原细菌检验的有关问题 8.5 致病和产毒微生物检测培养主要参考文献

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