第一图书网, tushu007.com

<<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：9787502622169

10位ISBN编号：7502622160

出版时间：2005-1

出版时间：中国计量出版社

作者：李松涛

页数：246

字数：342000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书详细介绍了食品中常见的微生物种类、形态、结构、生殖；代谢方式；分类及命名；影响微生物的物理、化学及生物因素；研究微生物的基本方示；食品变质与微生物的关系；以及按照最新食品卫生微生物学检验国家标准编写的食品微生物学常规检验技术等。

本书可作为高等院校食品检验类专业的教材，也可作为企业食品的检验类人员的培训教材。

<<食品微生物学检验>>

书籍目录

绪论　一、微生物的概念 二、微生物学的形成和发展 三、微生物的基本特点 四、微生物在自然界中的地位 五、微生物与自然和人的关系 六、微生物与食品的关系 七、食品微生物学研究的内容与任务　思考题第一章　微生物的形态结构　第一节 细菌　一、细菌的形态　二、细菌的细胞结构　三、细菌的繁殖　四、食品中常见的细菌　五、细菌在食品工业中的应用　第二节　酵母菌　一、酵母菌的形态　二、酵母菌的细胞结构　三、酵母菌的繁殖方式　四、食品中常见的酵母菌　五、酵母菌在食品工业中的应用　第二节　霉菌　一、霉菌的形态和细胞结构　二、霉菌的繁殖方式　三、食品中常见的霉菌 第四节　放线菌　一、放线菌的形态和细胞结构　二、放线菌的繁殖 第五节　病毒　一、病毒的种类、特点及其化学组成　二、噬菌体的基本形态　三、噬菌体的组成与溶菌　四、噬菌体的危害和应用　思考题第二章　微生物的分类及其依据 第一节　微生物的分类　一、生物分类系统　二、微生物的分类单位及相关概念和命名　三、微生物的分类系统 第二节　微生物分类依据　一、形态特征　二、生理生化特征　思考题第三章　微生物的生理 第一节　微生物细胞的化学组成　一、水分　二、干物质　第二节　微生物的营养　一、微生物对营养物质吸收的机制　二、微生物的物质及其作用　三、微生物的营养特性　第三节　微生物产生的酶　一、酶的意义和一般特性……第四章　影响微生物生命活动的各种因素第五章　微生物引起的各类食品变质第六章　研究微生物的基本方法第七章　微生物学检验技术附录参考文献

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