

<<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：9787502633196

10位ISBN编号：7502633197

出版时间：2010-8

出版时间：中国计量出版社

作者：郝涤非，雷琼 主编

页数：229

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>>

内容概要

本书在简要介绍微生物基本知识及食品微生物学的研究内容及任务的基础上，详细介绍了与食品有关的微生物的主要类群及其特征、微生物的营养与代谢、微生物的生长及其影响因素、微生物的遗传变异与菌种选育、微生物在食品工业中的应用、食品腐败变质及微生物污染等相关知识。

本书力求体现高职高专教育特点，联系食品生产实际，内容新颖，难易适当，语言简练，图文并茂。
适用于高职高专食品类、生物技术类、农产品加工专业作教学用书，也可用于食品行业的科研、管理、生产人员阅读参考。

本书有配套的实验、实训教材，方便教学使用。

<<食品微生物学>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 微生物概念及其生物学特点 1.2 微生物学及其分支学科 1.3 微生物学发展简史 1.4 食品微生物学及其研究内容和任务 复习思考题第2章 微生物的主要类群及其形态、结构 2.1 细菌 2.2 放线菌 2.3 其他原核微生物 2.4 酵母菌 2.5 霉菌 2.6 病毒 复习思考题第3章 微生物的营养与代谢 3.1 微生物的营养 3.2 微生物的代谢 复习思考题第4章 微生物的生长及其影响因素 4.1 微生物的生长 4.2 环境因素对微生物生长的影响 4.3 自然环境中的微生物 复习思考题第5章 微生物的遗传变异与菌种选育 5.1 微生物的变异现象 5.2 微生物的菌种选育 5.3 菌种的退化、复壮及保藏 复习思考题第6章 微生物在食品工业中的应用第7章 食品腐败变质及微生物污染第8章 食品卫生微生物参考文献

<<食品微生物学>>

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>