

<<食品微生物学教程>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学教程>>

13位ISBN编号：9787503861741

10位ISBN编号：7503861746

出版时间：2011-8

出版时间：中国林业出版社

作者：李平兰

页数：406

字数：558000

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>

## <<食品微生物学教程>>

### 内容概要

本教材共10章，前7章为微生物学基础知识，主要包括微生物主要类群的形态与结构、微生物的营养与培养基、微生物的代谢、微生物生长、微生物遗传与菌种选育、微生物的生态等内容。后3章介绍微生物学基础知识在食品工业中的应用，包括食品制造中的主要微生物及应用、食品腐败变质及其控制、微生物与食品安全等。

本教材条理清楚、简明扼要、图文并茂、篇幅适中，可作为食品科学与工程专业本科学生学习使用，也可供研究生和有关人员参考。

# <<食品微生物学教程>>

## 书籍目录

前言

第1章 绪论

1.1 微生物与微生物学

1.1.1 微生物的概念

1.1.2 微生物的特点

1.1.3 微生物的基本类群

1.1.4 微生物学及其分支学科

1.2 食品微生物学的形成与发展

1.2.1 食品微生物学的概念

1.2.2 微生物学与食品微生物学的形成与发展

1.2.3 微生物学和食品微生物学在我国的发展

1.3 食品微生物学的研究内容和任务

1.3.1 食品微生物学的研究内容

1.3.2 食品微生物学的研究任务

1.4 食品微生物学展望

1.4.1 微生物基因组学和后基因组学研究

1.4.2 微生物分子生态学研究

1.4.3 微生物与食品安全性研究

第2章 微生物主要类群的形态与结构

2.1 原核微生物的形态与结构

2.1.1 细菌

2.1.2 放线菌

2.1.3 其他类型的原核微生物

2.1.4 与食品有关的细菌

2.2 真核微生物的形态与结构

2.2.1 真核微生物概述

2.2.2 酵母菌

2.2.3 霉菌

.....

第3章 微生物的营养与培养基

第4章 微生物的代谢

第5章 微生物的生长

第6章 微生物遗传与菌种选育

第7章 微生物的生态

第8章 食品制造中的主要微生物及应用

第9章 食品腐败变质及其控制

第10章 微生物与食品安全性

参考文献

<<食品微生物学教程>>

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>