

<<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：9787562148876

10位ISBN编号：7562148872

出版时间：2010-7

出版时间：西南师范大学出版社

作者：贺稚非，李平兰 主编

页数：264

字数：420000

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

本书共分十章，内容包括：绪论，微生物的主要类群及其形态结构，微生物的营养、代谢、生长、生态，微生物遗传变异与育种，微生物与食品的加工生产，微生物污染食品的来源及引起食品变质的主要微生物，食品的腐败变质及其控制。

本书具有内容新颖性、系统性和启发性的特点，参考了国内外优秀的教材。书后附有主要的参考书，供读者查询和使用。

## &lt;&lt;食品微生物学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 1 微生物和食品微生物的概念 2 微生物学的发展史 3 21世纪的微生物学的展望 4 食品微生物学研究的对象和任务第二章 微生物的主要类群及其形态结构 1 原核微生物与真核微生物的概念及其区别 2 细菌的形态结构 3 放线菌 4 真核微生物的形态结构及其生理功能 5 病毒的形态结构 6 微生物的分类鉴定第三章 微生物的营养 1 微生物的营养 2 微生物的营养类型 3 营养物质进入菌细胞的方式 4 培养基第四章 微生物的代谢 1 微生物的能量代谢 2 微生物的分解代谢 3 能量转换 4 微生物独特的合成代谢第五章 微生物的生长 1 微生物生长的概念 2 微生物生长量的测定 3 微生物的群体生长规律 4 环境因素对微生物生长的影响第六章 微生物遗传变异与育种 1 微生物遗传变异的物质基础 2 微生物的基因突变 3 微生物的基因重组 4 微生物的菌种保藏及衰退与复壮第七章 微生物的生态 1 微生物在自然界中的分布与菌种资源的开发 2 微生物与生物环境间的关系 3 微生物在生态系统中的地位与作用第八章 微生物与食品的加工生产 1 细菌在食品加工中的应用 2 酵母菌在酿酒工业中的应用 3 霉菌在食品加工中的应用 4 微生物在功能制品及食品添加剂生产中的应用第九章 微生物污染食品的来源及引起食品变质的主要微生物 1 微生物污染食品的来源 2 食品的细菌污染 3 霉菌及其毒素对食品的污染第十章 食品的腐败变质及其控制 1 食品的腐败变质 2 食品腐败变质的控制

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>