

<<现代食品微生物学>>

图书基本信息

书名：<<现代食品微生物学>>

13位ISBN编号：9787811172607

10位ISBN编号：7811172607

出版时间：2008-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：（美）杰伊，（美）罗西里尼，（美）戈尔登 编著，何国庆，丁立孝，宫春波 主译

页数：667

字数：1247000

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>

<<现代食品微生物学>>

前言

如同以前的版本,《现代食品微生物学》(Modern Food Microbiology)第7版也是着重介绍从食品当中发现的各种微生物的总体生物学性质。

本书共31章,除了其中1章外,其余的30章均在本版中进行了大量的修改和更新。

和上一版相比,本版新增了80多个属的细菌和10多个属的真菌。

本书适合于微生物学科目的次要课程或后续课程,或者作为食品科学或食品技术科目的主要微生物学课程。

虽然学习本书需要一定的有机化学基础知识,但是读者无需掌握所有的和本书主题相关的化学知识。

本书作为微生物学教材使用时,建议可以按以下的顺序学习:第一章的各种信息一览表可以让学生对微生物学学科的历史发展产生过重大影响的事件有一个大致的印象,并对该学科的进一步发展有一定的了解。

我们并不建议学生记忆这些日期和历史事件,因为这些信息会在随后相应的章节中再次进行介绍。

第二章介绍了现代细菌分类方法及酵母菌和真菌的分类方案,并对和食品相关的细菌和真菌的一些属进行了简单的介绍。

该章的内容可以和第三章的内容一起进行介绍。

第四至九章主要介绍了各种特殊的食品及其和微生物学相关的一些性质,这些性质对微生物的影响在第三章已经从整体上进行了介绍。

第十至十二章介绍了微生物及其产物的培养和鉴定方法。

这3章可以按目前的编排顺序学习,或者放在第七部分(食源性病原菌)之前学习。

第十三至十九章主要介绍了食品保护方法,其中的部分内容超出了作为次要课程的范围,但读者应该对各种方法的基本原理有一个了解。

第二十和二十一章主要介绍的是食品卫生、指示菌、HACC和FSO系统。

建议这部分内容放在第七部分(食源性病原菌)之前学习。

第二十二至三十一章介绍了一些已知(或疑似)的病原菌,包括它们的生物学性质和控制方法等。

第二十二章的目的是让读者对后面的内容首先有个大致的了解,该章的部分内容包括食源性病原菌与非病原菌的区别、它们在生物膜中的行为以及因子和群体感应在这些微生物中的作用等。

本章中其他一些关于发病机理的内容最好在這些特殊微生物在相应的章节介绍完后再学习。

本版还新增了一个附录部分,简要介绍了根据革兰氏染色、氧化酶、触酶及菌落色素对食源性及部分环境微生物属的分组。

如果本门课程占3个学分及2-3个实验学分,建议只讲授65%-70%的内容,其余的内容可供学生参考。

在编写本书过程中,一些人员对本版的各个部分和章节提出了宝贵的批评意见,在此对他们表示衷心的感谢。

他们是B.P.Hedlund, K.E.Kesterson, J.Q.Shen和H.H.Wang。

其他在前6版中提供过帮助的人员已经在相应版本表示了感谢。

<<现代食品微生物学>>

内容概要

《现代食品微生物学》自出版以来，已备受使用者的好评。

第7版是本书的最新版本。

同以往的版本相比，本版本增加了一些新的主题和章节，其中主要的新增内容包括：生物传感器 生物控制 瓶装水中的微生物 阪崎肠杆菌 食品防腐剂 牛奶中的微生物 益生菌 变形杆菌 群体感应 因子 本书由食品微生物领域的权威人士编写，具有极其重要的参考价值，是食品科学专业、食品技术专业、食品科学/食品营养专业、生物科学专业和生物科学专业《食品微生物学》课程的理想教材。

作为“食品科学教材系列”中的一部分，《现代食品微生物学》还编入了部分内容，以满足美国食品工艺学家学会（Institute of Food Technologists）对获得食品科学学位的最低要求。

此外，本书对食品科学家也具有极大的参考价值。

通过本书，食品科学家可以了解大多数影响食品微生物的主要因素和原则。

<<现代食品微生物学>>

作者简介

James M.Jay：微生物学博士，美国韦恩州立大学生物科学系名誉教授和内华达大学拉斯维加斯校区客座教授。

<<现代食品微生物学>>

书籍目录

第一部分 历史背景 第一章 食品微生物的发展史第二部分 生长环境、分类和生长因子 第二章 食品微生物的分类、作用和重要性 第三章 影响微生物生长的食品内外因素第三部分 食品中的微生物 第四章 新鲜肉类与禽类 第五章 加工肉类及水产食品 第六章 蔬菜和水果产品 第七章 乳、发酵及发酵和非发酵乳品 第八章 非乳品发酵食品和产品 第九章 其他食品产品第四部分 食品中微生物及其产物的测定 第十章 微生物的培养、显微观测及取样方法 第十一章 化学、生物学和物理学方法 第十二章 生物鉴定和相关方法第五部分 食品保护与耐冷菌、嗜热菌和抗辐射菌的特性 第十三章 用化学和生物控制法保护食品 第十四章 食品的气调保藏 第十五章 食品的辐照贮藏和微生物抗辐照的特性 第十六章 低温保藏食品及嗜冷微生物的特性描述 第十七章 食品的高温保藏和嗜热性微生物的特性 第十八章 食品的干燥保藏 第十九章 其他食品保护方法第六部分 食品安全与质量的指示菌。质量控制原则及微生物标准 第二十章 食品微生物质量与安全的指示菌 第二十一章 食品安全中的HACCP体系与食品安全目标体系第七部分 食源性疾病 第二十二章 食品病原微生物导论 第二十三章 葡萄球菌引起的肠胃炎 第二十四章 革兰氏阳性产芽孢细菌引起的食物中毒 第二十五章 食源性李斯特氏菌病 第二十六章 沙门氏菌和志贺氏菌引起的食源性肠胃炎 第二十七章 大肠杆菌引起的食源性肠胃炎 第二十八章 由弧菌、耶尔森氏菌和弯曲菌引起的食源性胃肠炎 第二十九章 食源性动物寄生虫 第三十章 真菌毒素 第三十一章 病毒及其他一些疑似和已被证实的食源性生物危害附录索引

<<现代食品微生物学>>

章节摘录

插图：光纤是用玻璃或多聚材料制成的“光缆”（光的导管），光波在光纤中通过完全的内部反射进行传送。

光纤生物传感器用电子或光波的转导来监测生物学反应，并以光信号的形式进行报告。

一个典型的光纤系统是由外面包裹着相应抗体的锥形光纤探针组成的。

从激光二极管发出的光穿过光纤系统到达光纤顶部，穿过顶部区域之后成为消散波。

当有荧光标记的抗原在光纤顶部与抗体结合后，它与光纤导管顶部的消散波反应，荧光信号向所有方向发射，其中一些信号沿光纤顶端返回至检测系统。

荧光染料（例如Cy5）可以作为光源的一种选择。

在表面等离子体共振（SPR）光纤系统中，抗体结合到一种贵金属的薄膜表面，这种金属位于透光的玻璃光导管的反射表面。

当可见光或近红外光穿过光导管时，在其中发生反射。

反射的光波与金属表面的等离子体发生共振效应，产生一个强吸收，吸收的大小取决于光导管反射表面上抗原-抗体复合物浓度的大小。

抗原-抗体反应强度越大则光波越长。

在商用的生物传感器中，BIAcore是瑞典生产的一种SPR系统；Raptor由华盛顿州发明和生产，还有罗德岛州大学发明的免疫磁化系统，由马萨诸塞州的：Pierson Scientific生产。

<<现代食品微生物学>>

编辑推荐

《现代食品微生物学(第7版)》自出版以来,已备受使用者的好评。

第7版是《现代食品微生物学(第7版)》的最新版本。

同以往的版本相比,本版本增加了一些新的主题和章节,其中主要的新增内容包括:生物传感器,生物控制,瓶装水中的微生物,阪崎肠杆菌,食品防腐剂,牛奶中的微生物,益生菌,变形杆菌,群体感应,因子,国家重大出版工程项目等。

<<现代食品微生物学>>

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>