

《食品微生物检验技术(高职高专十一五规划教材)



书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年01月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502633745

内容简介

本书根据我国高等职业教育食品类专业的培养目标要求编写，主要内容包括食品微生物检验室及配置、食品微生物检验的常用试剂及配制、微生物检验基础技术、食品卫生细菌学检验技术、食品中常见病原微生物检验技术、发酵食品微生物检验技术以及食品微生物检验方法新进展。

本书适合作为高职高专食品类专业的教材，也可作为食品企业从事卫生检验工作的技术人员的参考用书。

目录

第1章 绪论

1.1 食品微生物检验的概念与特点

1.2 食品微生物检验的范围

1.3 食品微生物检验的指标

1.4 微生物检验的要求

1.5 食品微生物检验的意义

思考题

2.1 微生物检验室

2.2 无菌室

2.3 食品微生物检验的常用仪器设备

2.4 食品微生物检验常用玻璃器皿

思考题

3.1 染料及染液配制技术

3.2 常用试剂的配制技术

第2章 食品微生物检验室及配置

2.1 微生物检验室 2.2 无菌室 2.3 食品微生物检验的常用仪器设备 2.4 食品微生物检验常用玻璃器皿 思考题

第4章 微生物检验基础技术

4.1 显微镜的使用与维护 4.2 染色与细菌的形态观察技术 4.3 放线菌、酵母菌和霉菌的形态观察 4.4 微生物细胞大小的测定和显微镜直接计数技术 4.5 消毒与灭菌技术 4.6 微生物的分离、纯化与接种技术 4.7 微生物菌种保藏技术 思考题

第6章 食品中常见病原微生物检验技术

6.1 沙门氏菌检验技术 6.2 金黄色葡萄球菌检验技术 6.3 志贺氏菌检验技术 6.4 肉毒梭状芽孢杆菌检验技术 6.5 常见产毒霉菌的鉴定技术 思考题

第8章 食品微生物检验方法新进展

8.1 免疫学方法 8.2 分子生物学方法 8.3 电化学方法 8.4

仪器分析方法8.5 测试片法思考题

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)