

《食品微生物检验技术》

图书基本信息

书名：《食品微生物检验技术》

13位ISBN编号：9787560983103

10位ISBN编号：7560983103

出版时间：2013-2

出版社：华中科技大学出版社

作者：李殿鑫 编

页数：200

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品微生物检验技术》

内容概要

《21世纪高等职业教育食品加工技术专业"工学结合"系列教材:食品微生物检验技术》主要包括绪论,微生物应用及危害与防治,食品卫生微生物检验实验室及操作技术要求,食品微生物检验基础知识与实训,食品微生物检验中常见检样的采集与制备,食品中常见微生物检验项目实训等。同时,根据企业的需要,设置了实验室的建设及要求 and 实验室环境微生物检测等基础知识,并且设置了菌落总数测定、大肠菌群计数、致病菌检测等在食品行业中针对性强的实训项目。

《21世纪高等职业教育食品加工技术专业"工学结合"系列教材:食品微生物检验技术》是校企合作、工学结合的成果,可供高职高专的食品专业(如食品检测、食品加工、食品储藏等专业)和要求具备一些相关的微生物检验基础知识的专业(如商检技术、生物技术、酒店管理等专业)的学生使用,也可以作为从事食品行业的检验人员、生产技术人员和管理人员的参考用书。

《食品微生物检验技术》

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：www.tushu000.com