

《食品微生物学及其技能训练》

图书基本信息

书名：《食品微生物学及其技能训练》

13位ISBN编号：9787501983155

10位ISBN编号：7501983151

出版时间：2011-8

出版社：中国轻工业出版社

页数：334

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

《食品微生物学及其技能训练》

内容概要

《食品微生物学及其技能训练》是研究与食品有关的微生物以及微生物与食品关系的一门科学，《食品微生物学及其技能训练》结合现代微生物学和食品科学发展趋势,对食品微生物学的内容进行了系统介绍,并突出食品微生物学的实践应用。《食品微生物学及其技能训练》既可作为高等院校食品、生物工程、发酵工程、农林、水产等专业的教材,也可供食品加工、食品发酵、食品保藏、食品卫生、食品检验、食品安全等领域相关科研与技术人员参考。

书籍目录

第一篇 食品微生物学基础

第一章 绪论

第一节 微生物学的研究对象、任务和分科

- 一、微生物的概念及主要类群
- 二、食品微生物学的研究内容和任务
- 三、食品微生物学与其他学科的关系

第二节 微生物学的形成与发展

- 一、古代对微生物的认识和利用(史前期、推测时期)
- 二、微生物的发现与奠基
- 三、近现代微生物学的发展
- 四、微生物学应用展望及其所对应的职业岗位

知识窗微生物的命名与分类

复习与思考题

第二章 原核微生物

第一节 细菌

- 一、细菌的形态与大小
- 二、细菌的细胞结构与功能
- 三、细菌的繁殖方式
- 四、细菌的群体形态与培养特征
- 五、食品工业中常见的细菌

第二节 放线菌

- 一、放线菌与人类的关系
- 二、放线菌的形态结构
- 三、放线菌的繁殖方式
- 四、放线菌的菌落特征
- 五、放线菌的代表属——链霉菌属
- 六、其他放线菌属
- 七、放线菌在生产中的应用

知识窗其他原核微生物

复习与思考题

第三章 真核微生物

第一节 真核微生物概述

- 一、真核微生物与原核微生物的比较
- 二、真核微生物的主要类群
- 三、真核微生物的细胞构造

第二节 酵母菌

- 一、酵母菌与人类的关系
- 二、酵母菌的形态结构
- 三、酵母菌的繁殖方式
- 四、酵母菌的菌落与培养特征
- 五、食品工业中的酵母菌

第三节 霉菌

- 一、霉菌与人类的关系
- 二、霉菌的形态结构
- 三、霉菌的繁殖方式
- 四、霉菌的菌落及培养特征
- 五、食品工业中的常见霉菌

《食品微生物学及其技能训练》

第四节 大型真菌——蕈菌

一、菌体的形态结构

二、常见食用菌

知识窗经济真菌

复习与思考题

第四章 病毒

第一节 病毒的形态结构与化学组成

一、病毒的形态与大小

二、病毒的结构与化学组成

第二节 病毒的增殖

第二篇 食品微生物学技能训练

附录

参考文献

《食品微生物学及其技能训练》

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