

《食品微生物》

图书基本信息

书名：《食品微生物》

13位ISBN编号：9787811178159

10位ISBN编号：781117815X

出版时间：2009-8

出版社：中国农业大学出版社

页数：309

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.tushu111.com

《食品微生物》

内容概要

《食品微生物》按照“任务驱动、项目导向”的设计思想，“教学工具多媒体化、教学内容案例化、教学过程实地化”的设计原则，即以实际食品微生物应用于生产过程为设计依据，以利用微生物生产不同的产品为任务目标，突出实践性教学，并按照“教、学、做”一体化教学模式组织教学。《食品微生物》主要介绍了微生物观察技术，消毒和灭菌技术，食品微生物应用技术，环境和食品中微生物检测技术，食品微生物育种技术，腐败微生物和食品贮藏技术，食品微生物酿造技术，食物中毒及其控制技术，微生物资源开发和利用技术，食品微生物学实验技术测评等。

《食品微生物》适合作为高职高专食品类专业的教学用书，也可作为食品企业技术人员和技术工人的参考用书。

《食品微生物》

书籍目录

项目一 微生物观察技术 任务一 认知微生物细胞结构与功能 任务二 食品工业常见微生物形态与结构 任务三 显微镜观察技术 实验实训1-1 显微镜的使用 任务四 制片和染色技术 实验实训1-2 简单染色法和革兰氏染色法 项目小结 复习思考题项目二 消毒和灭菌技术 任务一 空间和用具消毒 任务二 玻璃器皿消毒和灭菌 实验实训2-1 玻璃器皿的洗涤、包扎和灭菌 任务三 过滤除菌 任务四 杀菌技术 项目小结 复习思考题项目三 食品微生物应用技术 任务一 培养基配制技术 实验实训3-1 培养基的制备 任务二 无菌接种技术 实验实训3-2 微生物无菌操作技术 任务三 分离纯培养技术 实验实训3-3 微生物的分离与纯化技术 任务四 菌种保藏技术 实验实训3-4 微生物菌种保藏技术 项目小结 复习思考题项目四 环境和食品中微生物检测技术 任务一 认识微生物的分布与环境 任务二 环境中微生物检测 实验实训4-1 空气中微生物检测 任务三 微生物分析和检测技术 任务四 水和食品中微生物检测 实验实训4-2 微生物细胞大小的测定与细菌总数的测定 项目小结 复习思考题项目五 食品微生物育种技术 任务一 食品微生物遗传变异 任务二 食品微生物育种基本程序及操作 任务三 食品微生物育种技术 实验实训5-1 紫外线诱变最适剂量的测定 实验实训5-2 营养缺陷型菌株选育 项目小结 复习思考题项目六 腐败微生物和食品贮藏技术 任务一 微生物引起食品腐败变质的条件 任务二 微生物引起食品腐败鉴别技术 任务三 腐败微生物防治及食品贮藏技术 项目小结 复习思考题项目七 食品微生物酿造技术 任务一 微生物代谢和发酵机制 任务二 细菌酿造食品技术 实验实训7-1 酸乳的制作 任务三 酵母菌在食品制造中的应用 任务四 霉菌在食品工业中的应用 实验实训7-2 毛霉的分离和豆腐乳的制备 项目小结 复习思考题项目八 食物中毒及其控制技术 任务一 细菌性食物中毒及其预防措施 任务二 真菌性食物中毒及其预防措施 任务三 病毒介导的食源性感染及监控 任务四 食品卫生学细菌指标 实验实训8-1 肉毒梭菌及肉毒毒素的检验 实验实训8-2 金黄色葡萄球菌检验 实验实训8-3 志贺氏菌属检验 项目小结 复习思考题项目九 微生物资源开发和利用技术 任务一 了解微生物资源 任务二 微生物酶开发技术 任务三 微生物与保健食品的筛选 项目小结 复习思考题项目十 食品微生物学实验技术测评 任务一 自主设计实验 任务二 基本实验技术的检测 任务三 实验设计及实施能力的测评参考文献

章节摘录

(二) 细胞质膜 质膜是真核细胞的基本结构之一，与原核细胞相同的是，它也是蛋白质镶嵌在磷脂双分子层间，显著不同点之一是真核细胞含固醇，如胆固醇，使细胞坚韧。 (三) 细胞核

真核细胞微生物都具有形态完整、由核膜包裹着的细胞核，膜上有许多小孔，可以有选择地允许物质进出。细胞核的形状为球状或椭圆体状，是细胞内遗传信息(DNA)的储存、复制和转录的重要场所。染色体由DNA和蛋白质成分的染色质组成，它只有在细胞分裂时才能在显微镜下看见。真核细胞微生物染色体DNA在形状上不同于原核细胞微生物染色体的环状

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.tushu111.com