

<<食品微生物学导论>>

图书基本信息

书名：<<食品微生物学导论>>

13位ISBN编号：9787030307613

10位ISBN编号：7030307615

出版时间：2011-7

出版时间：科学出版社

作者：（美）蒙特威尔 等著

页数：728

字数：687000

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>

<<食品微生物学导论>>

内容概要

《食品微生物学导论(原著第二版)》覆盖了食品微生物学的各个层面，内容权威，形式活泼，很适合用于教学。直击学习要点，但并未牺牲深度、清晰度和难度，同时鼓励学生灵活记忆，将对于概念的理解拓展到更宽的尺度。

基于学生的反馈和食品微生物学领域的新发现，这一版在第一版的基础上得到了全面更新，增加了一些重要的细节，扩充了食物发酵的内容。

全书分为五部分，可以以任意顺序讲授。

第一部分“基础知识”给出了一些基础性的材料，后四部分详细讲解了食物中的微生物以及控制它们的策略。

关于食物相关传染病爆发的描述，为书中提到的每一种病菌增加了鲜活的注脚。

《食品微生物学导论(原著第二版)》特点：

- 插图丰富，材料多样化，能够最大程度上激起学生学习的愿望
- 案例新颖
- 写作方式有亲和力，语言易懂

<<食品微生物学导论>>

作者简介

Thomas J.

Montville教授在罗格斯大学工作多年，任食品科学学院院长兼研究生部主任。他在食品安全微生物学、发酵生物技术等领域发表了100余篇同行评议论文，出版了8部书籍。

<<食品微生物学导论>>

书籍目录

第一部分 基础知识

- 1 食品微生物学发展史
- 2 食品中微生物的影响因素
- 3 芽孢及其意义
- 4 检测和食品微生物计数
- 5 微生物自动化的快速检测方法
- 6 微生物指标和标准

第二部分 革兰氏阴性食源性致病菌

- 7 沙门氏菌属
- 8 空肠弯曲杆菌
- 9 肠出血性大肠杆菌
- 10 小肠结肠炎耶尔森菌
- 11 志贺氏菌属
- 12 弧菌属

第三部分 革兰氏阳性食源性致病菌

- 13 单核细胞增生李斯特菌
- 14 金黄色葡萄球菌
- 15 肉毒梭菌
- 16 产气荚膜芽孢杆菌
- 17 蜡状芽孢杆菌

第四部分 食品中的其他重要微生物

- 18 乳酸菌与食品发酵
- 19 酵母菌以及其他发酵形式
- 20 腐败微生物
- 21 霉菌
- 22 病毒和朊病毒

第五部分 食品中微生物的控制

- 23 防腐剂
- 24 防腐剂的抗菌机理
- 25 食品物理保藏法
- 26 保障食品安全的策略

<<食品微生物学导论>>

编辑推荐

《食品微生物学导论》是一本集基本理论和实践应用为一体的极有价值的专著，对学科的发展现状、存在的问题、应用前景、未来发展趋势和学科的特点进行了科学客观的概述。

《食品微生物学导论（导读版）》既可作为从事食品科学专业研究人员、食品生产相关人员的工具书，也可以作为食品科学与工程、食品安全与质量控制等相关领域本科生和研究生的教材使用。

<<食品微生物学导论>>

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>