

图书基本信息

书名：<<食品中微生物危害控制与风险评估>>

13位ISBN编号：9787122136626

10位ISBN编号：7122136620

出版时间：2012-6

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>

<<食品中微生物危害控制与风险评估>>

内容概要

《食品中微生物危害控制与风险评估》详细介绍了食品中常见的致病性微生物及微生物毒素，食品微生物污染的来源及引起的食品变质的原因，致病微生物对人体造成的危害及预防，食品微生物检验实验室建设及实验室功能区分布、通风和净化、无菌室安全使用、生物危害控制，微生物检验样品的取样、运输、保存、制备、检验、质控菌株的管理和保藏要求，食源性病原微生物危害分类，产品中的微生物预测和食品HACCP管理，食品中微生物危害风险评估与食品反恐怖等内容。

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>