

<<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：9787502633745

10位ISBN编号：750263374X

出版时间：2011-1

出版时间：中国计量出版社

作者：杨玉红 编

页数：200

字数：312000

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>

<<食品微生物检验技术>>

内容概要

本书根据我国高等职业教育食品类专业的培养目标要求编写，主要内容包括食品微生物检验室及配置、食品微生物检验的常用试剂及配制、微生物检验基础技术、食品卫生细菌学检验技术、食品中常见病原微生物检验技术、发酵食品微生物检验技术以及食品微生物检验方法新进展。

本书适合作为高职高专食品类专业的教材，也可作为食品企业从事卫生检验工作的技术人员的参考用书。

<<食品微生物检验技术>>

书籍目录

第1章 绪论

- 1.1 食品微生物检验的概念与特点
- 1.2 食品微生物检验的范围
- 1.3 食品微生物检验的指标
- 1.4 微生物检验的要求
- 1.5 食品微生物检验的意义

思考题

第2章 食品微生物检验室及配置

- 2.1 微生物检验室
- 2.2 无菌室
- 2.3 食品微生物检验的常用仪器设备
- 2.4 食品微生物检验常用玻璃器皿

思考题

第3章 食品微生物检验的常用试剂及配制

- 3.1 染料及染液配制技术
- 3.2 常用试剂的配制技术
- 3.3 培养基配制技术

思考题

第4章 微生物检验基础技术

- 4.1 显微镜的使用与维护
- 4.2 染色与细菌的形态观察技术
- 4.3 放线菌、酵母菌和霉菌的形态观察
- 4.4 微生物细胞大小的测定和显微镜直接计数技术
- 4.5 消毒与灭菌技术
- 4.6 微生物的分离、纯化与接种技术
- 4.7 微生物菌种保藏技术

思考题

第5章 食品卫生细菌学检验技术

- 5.1 食品卫生细菌学检验总则
- 5.2 食品卫生微生物检验中常见检样的制备
- 5.3 菌落总数的检验技术
- 5.4 食品卫生大肠菌群检验技术

思考题

第6章 食品中常见病原微生物检验技术

- 6.1 沙门氏菌检验技术
- 6.2 金黄色葡萄球菌检验技术
- 6.3 志贺氏菌检验技术
- 6.4 肉毒梭状芽孢杆菌检验技术
- 6.5 常见产毒霉菌的鉴定技术

思考题

第7章 发酵食品微生物检验技术

- 7.1 乳酸菌饮料中乳酸菌的检验技术
- 7.2 酱油种曲孢子数及发芽率的测定
- 7.3 发酵酒微生物检验技术

思考题

<<食品微生物检验技术>>

第8章 食品微生物检验方法新进展

8.1 免疫学方法

8.2 分子生物学方法

8.3 电化学方法

8.4 仪器分析方法

8.5 测试片法

思考题

附录 I 食品检验工国家职业标准（中级）

附录 II 高级食品检验工技能操作考试模拟试卷

附录 III 微生物检验常用培养基

参考文献

<<食品微生物检验技术>>

章节摘录

(4) 食品微生物检验受相关法规约束 对食品中的微生物检验, 世界各国均制定有检验法规。我国与食品微生物检验有关的法规有国家商检局颁布的进出口检验用的专业检验标准 (zBx) 以及卫生部颁布的中华人民共和国国家标准 (GB) 食品卫生微生物学检验标准。国际食品卫生法典委员会 (CAC) 也制订了一系列检验方法。这些法规都详细规定了食品中微生物检验的程序和操作方法。作为食品微生物检验人员, 在检验食品中的微生物时, 必须按规定的程序和方法检验, 不得任意更换其他方法。

(5) 快速性与准确性 食品的货架寿命一般都比较短, 尤其是新鲜果蔬需要尽快地进入市场。这就要求食品的微生物检验必须尽快获得准确结果, 保证销售食品的安全卫生。传统的微生物检验方法往往耗时较长, 对货架寿命较短的食品在卫生质量方面的评估作用不大, 难以满足食品生产企业特别是出口企业检测期较短的需求。随着科学技术的发展, 近几年出现了很多食品微生物的快速测定技术, 缩短了食品的库存时间, 极大地提高了经济效益, 对食品生产、运输、销售过程中质量的监控具有十分重要的意义。

<<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:<http://www.tushu007.com>