

<<霉菌书>>

图书基本信息

书名：<<霉菌书>>

13位ISBN编号：9787538156966

10位ISBN编号：7538156968

出版时间：2009-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：井上真由美

页数：136

译者：灵思泉

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>

前言

很多人认为尽量杀菌灭菌是健康的基本，但是这样的想法并非完全正确。本书以贴近生活的事例和有趣、轻松的文字讲述霉菌的趣味常识.能够让大家具体地、更好地了解霉菌，从而赢得更加舒适健康的生活！

房间的浴室、卫生间、壁柜经常是霉菌的栖居地，很不卫生，霉菌还会引起各种疾病，正因如此，霉菌令人反感。

很多人认为尽量杀霉灭霉才是健康的基本。但是，这样的认识是一种偏见，没有正确地认识霉菌。

我希望通过本书，大家能更具体地、更客观地认知霉菌。

在古代，人们就已经掌握了使用曲霉菌来制作美味的清酒、大酱、酱油的技术。

利用霉菌制作出符合人们口味的食物，实在是一件美妙的事。

可以说，霉菌极大地丰富了我们的饮食生活。

当然，青霉菌是会使食品腐败变质的霉菌代表。

但是，作为头号抗生素的青霉素就是从青霉菌中提炼出来的。

霉菌给人类的生活也带来了极大的恩惠。

这些都是截至目前有关霉菌话题的核心内容。

在很多人的印象里，铝这种金属具有出众的耐霉菌腐蚀性，但我却通过实验证明了铝并不耐霉菌，枝孢霉菌（黑霉菌）对铝有强腐蚀作用，在3周内就能发生腐蚀的事实。

我的观点发表后，东京大学的一位具有20多年经验的教授对此却嗤之以鼻，认为“绝对没有这样愚蠢的事情”，直到30年后才能理解。

在我50年研究的约400件事例中，有95%的塑料是因为霉菌而受损。

这也是违反霉菌常识的内容，这样的

<<霉菌书>>

内容概要

很多人认为尽量杀菌灭菌是健康的基本，但是这样的想法并非完全正确。

《霉菌书:影响生活和健康的霉》以贴近生活的事例和有趣、轻松的文字讲述霉菌的趣味常识.能够让大具具体地、更好地了解霉菌，从而赢得更加舒适健康的生活！

<<霉菌书>>

书籍目录

前言第1章 用于制作美味饮食的霉菌有益菌与有害菌——不可能单纯地区分开大酱——在蒸豆中添加曲霉菌，混合发酵链接：大酱的知识酱油——离开曲霉菌将无法制造干鲣鱼——霉菌使其能够长期保存咸鱼——通过酵素得到独特芳香和口味清酒——需通过非常复杂的发酵工序链接：清酒的制作方法红酒——因为感染霉菌而滋生香味乏链接：红酒的知识奶酪——大多数通过霉菌加工制得链接：奶酪的种类纳豆——充分利用了霉菌的咸纳豆酱菜——其中也有霉菌的积极作用第2章 引起疾病和灾害的霉菌食物中毒——霉菌导致的食物中毒在增多过敏与哮喘——缘于霉菌的孢子在空气中漂浮脚气——木屐和草鞋的合理性真菌症——由霉菌引起的疾病总称住房内的霉菌灾害——学习古老木造住宅中的智慧农业中的灾害——防治需依赖喷洒大量的农药E食品制造中的秘密——小心生产过程中的霉菌抗生素——青霉素是从霉菌中诞生的用于农作物防虫的霉菌——安全、对环境没有影响生活环境中的霉菌食品中生长的霉菌——通过干燥、减少水分来防止墙纸内生长的霉菌——是塑料引起的问题吗浴池内生长的霉菌——霉菌繁殖的理想地空调内生长的霉菌——霉菌污染的恶性循环冰箱内生长的霉菌——寒冷并不能让霉菌退却柜子内生长的霉菌——少有人注意的地方更让人吃惊铝制窗框上生长的霉菌——金属也会发霉塑料制品中生长的霉菌——被高估的抗霉菌材料衣物中生长的霉菌——材料本身就是霉菌的营养素镜头内生长的霉菌——镜头比照相机更需注意绘画中生长的霉菌——霉菌的色素与酸会侵蚀绘画电子产品中生长的霉菌——危及信息化社会的因素第3章 防治霉菌的方法防治霉菌的基本方法——仅用防霉剂是无法防治的隔绝空气的防霉方法——去除氧气加热、干燥的防霉方法——营造60 以上、湿度15%以下的环境冷冻——只能降低霉菌活性，不能杀灭它过滤——滤眼必须小于0.5微米

章节摘录

第1章 用于制作美味饮食的霉菌 有益菌与有害菌——不可能单纯地区分开 不知道是谁开始把有害的细菌称为“有害菌”，把有利用价值的细菌称为“有益菌”，以此标准对细菌加以区别，于是霉菌也就有了“好霉菌、坏霉菌”之分。

另外，由于大部分人对霉菌持有不洁、味臭、疾病源头的印象，所以大家会认为生活中要尽量杀菌、消毒。

这样的想法会诱使我们在与霉菌打交道时往错误的方向发展。

第一，微生物的专业书籍中并不存在“有益菌”与“有害菌”这样的定义。

事实上，也不可能单纯地将霉菌区分为“有益菌”和“有害菌”。

例如，由于红霉菌（镰刀菌）会制造出具有强烈毒性的黄曲霉素，而被多数人认为是“有害菌”

。但是，另一方面，红霉菌体内会合成营养丰富的蛋白质，能够灵活运用到家畜的饲料生产中。这种霉菌的增殖速度很快，24小时内可以产出20吨的菌体，经过研究改良后可以作饲料。

可见，即使是红霉菌也是具有多样性的，因此很难简单地将霉菌分为“有益菌”和“有害菌”。

<<霉菌书>>

编辑推荐

为什么制作美食、品味红酒、奶酪等离不开霉菌？
食物中毒、身体过敏与霉菌有什么关系？
空调、冰箱、相机、衣物里的霉菌怎么去除……了解霉菌，就是呵护我们的健康！
了解霉菌，让生活更加健康舒适！
本书将颠覆你对霉菌的一般认识，让你从此不再“倒霉”！
霉菌真的那么令人讨厌吗？
要知道，霉菌和人类的关系极为密切，许多种类可食用或医用，例如，利用酵母制作面包、奶酪和酿酒，从霉菌中提取药物（如青霉素）等，食用菌如木耳、冬菇等……

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>