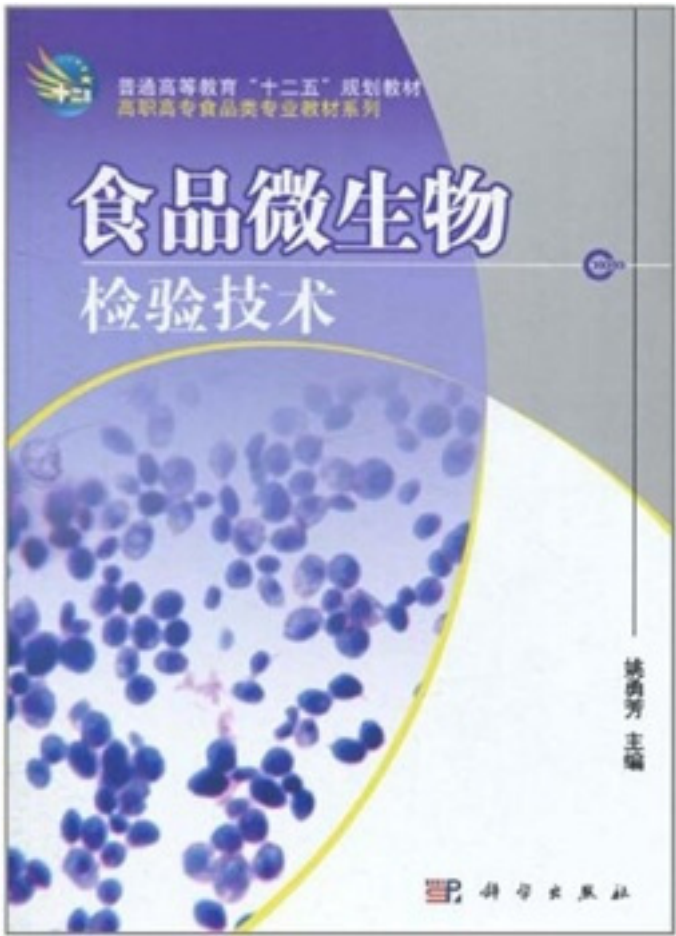


食品微生物检验技术



[食品微生物检验技术_下载链接1](#)

著者:姚勇芳 编

[食品微生物检验技术_下载链接1](#)

标签

评论

值得收藏 价廉物美 推荐

微生物实验室检验介绍的很全面，适合食品企业化验室人员学习参考！

里面的页面有破损.....凑合看了。

内容一般 虽说是新出版的书 都是很普通的实验技术 不建议购买

.....

食品在生产加工、运输、储藏、销售、食用过程中，通过水、空气、人、动物、机械设备及用具等使食品发生微生物污染称为外源性污染，也称第二次污染。(0%好评)
食品微生物学实验技术（第2版）/面向21世纪课程教材 第六节 0条
微生物的分离纯化技术 (0%好评) 第六章 (0%好评) 霉菌鉴别技术 0条 0条
食品中常见病原微生物检验技术 (0%好评) 第三章 0条 0条 第三节 0条 (0%好评)
沙门氏菌检验技术 国家级生物学实验教学示范中心教材：现代微生物学实验技术
微生物的分离纯化技术 0条 ￥29.80(8.6折) 发酵食品微生物检验技术
1+X职业技术·职业资格培训教材：食品质量检验员（国家职业资格4级） 第二节z
(0%好评) 霉菌鉴别技术 罐装食品商业无菌检验技术 0条 第一节 ￥17.60(8折) 第二章
食品中乳酸菌数的检验技术 (0%好评) 食品卫生大肠菌群检验技术
高职高专“十一五”规划教材：微生物检测技术 微生物的分离纯化技术 0条
¥29.80(8.6折) 第二节 (0%好评) 第九节 ￥48.40(8.8折)
生活中的魔法数学：世界上最简单的心算法 第六章 (0%好评) 样品的标记和运输
¥16.60(8.6折) 0条 第六节 (0%好评) 第三节 现代食品微生物学
食品微生物检验基础操作技术（一）内源性污染
像科学家一样思考：运用科学方法解决日常问题 金黄色葡萄球菌检验技术
¥72.00(7.5折) 第九节 (0%好评) 第二节 发酵食品微生物检验技术 ￥84.50(7.8折)
第一节 (0%好评) 食品微生物检验室使用与管理 主要参考文献 打开科学之门
致泻大肠埃希氏菌检验技术 (0%好评) 第八节 0条 ￥9.90(5折) 第七章
国家级生物学实验教学示范中心教材：现代微生物学实验技术
常见产毒霉菌的鉴定技术 0条 第九节 食品微生物学检验 绪论 第一节 食品分析与检验
食品生产环境菌落总数检验技术 (0%好评) 食品微生物检验室建设与管理
主要参考文献 微生物学实验技术/21世纪生物学基础课系列实验教材
霉菌和酵母菌数检验技术 (0%好评) 样品的处理 (0%好评)
食品微生物检验室基本设计 酱油种曲孢子数及发芽率的测定 (0%好评)
常见产毒霉菌的鉴定技术 0条 样品采集 0条 食品微生物检验室使用与管理
高等学校“十二五”规划教材：环境工程微生物学研究技术与方法 0条f
食品在生产加工、运输、储藏、销售、食用过程中，通过水、空气、人、动物、机械设备及用具等使食品发生微生物污染称为外源性污染，也称第二次污染。
食品微生物检验室建设与管理 ￥29.00

[食品微生物检验技术_下载链接1](#)

书评

[食品微生物检验技术_下载链接1](#)