

现代食品微生物学实验技术



[现代食品微生物学实验技术_下载链接1](#)

著者:刘慧 编

[现代食品微生物学实验技术_下载链接1](#)

标签

评论

快递特快

挺好的

还行

..

不错不错。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。

现代食品微生物学实验技术这本书的印刷质量是非常不错的,很喜欢,而且价格相对来说很实惠,可谓物美价廉,无论是装订方式,还是发货包装个人感觉都是很不错的.买之前还特意看了一下编辑推荐,本来还有点犹豫,看到这么多名人都喜欢刘慧编写的现代食品微生物学实验技术也就打消了我的犹豫.简单的看了下现代食品微生物学实验技术可作为高等院校食品科学与工程专业的教科书,也可作为其他相关专业如食品质量与安全、制药工程、制剂专业的教科书和发酵工程、生物化工本科生的参考书,以及食品相关企业、食品卫生检验部门的参考书。同时也可作为从事食品微生物和发酵工作者的必备资料。本教材在编撰过程中突出以下特点1. 在编排形式上力求创新。本教材从总体上分为两篇。第一篇现代食品微生物学基础实验介绍普通微生物学课程的基本实验技术,第二篇现代食品微生物学应用实验介绍食品微生物学课程的应用实验技术。以上内容共编写54个实验,每个实验相对独立,可供全国各大院校相关专业酌情选做。该教材将两门课程的实验教学内容有机结合起来,使前后内容融会贯通,目的是使学生更清晰地掌握食品微生物的基础理论和基本实践技能。并使编排形式紧凑、简练,写作思路统一,书写格式一致,编写成系统、连贯、实践性强、教学效果较好的实验系列。同时在内容取舍和编排上突出重点,尽量删除陈旧的内容。2. 在内容上有所更新。在整个编撰过程中,以基本和新为原则,力图使北京市高等教育精品教材现代食品微生物学配套实验教材现代食品微生物学实验技术既具有较系统的食品微生物学基础实验内容,注重基本实验技能的训练,又具有较新的食品微生物学检测技术、食品微生物的分离纯化和鉴定技术、发酵食品的制备技术、食品加工与保鲜技术、现代分子微生物学实验方法等。并将有关食品微生物学方面的最新理论、新技术、新成果、发展新动态融入教材的每一实验中,使学生便于了解本学科的前沿发展,并尽力做到理论与生产实践相结合,验证性实验与综合性、设计性实验相结合,体现课程改革的精神。目的是培养和造就一批厚基础、强能力、高素质、广适应的生产型创新人才。此外,该部教材有关微生物的学名不仅得到了前后统一,而且根据近年来采用了168序列分析鉴定新技术成果,在教学常用微生物的学名附录中修正和引入了新的微生物学名,尽量避免目前微生物学名存在同物异名的混乱现象。3. 在文字有达上把好质量关。本教材编撰力求语言简练,内容精练,层次分明,表达严谨,图文并茂。我发觉我已经喜欢上它了,尤其是书中的一段,真是让人爱不释手,意犹未尽。

比想象中的要略一些，但是也有帮助

[现代食品微生物学实验技术_下载链接1_](#)

书评

[现代食品微生物学实验技术_下载链接1_](#)