

# 食品微生物检验实验技术



[食品微生物检验实验技术\\_下载链接1](#)

著者:周红丽，张滨，刘素纯 编

[食品微生物检验实验技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

包装精致 纸张很好 内容丰富 正版

-----  
书籍很实用，快递及时

-----  
内容不错，质量过关，我很喜欢。

-----  
质量还可以，内容还在看。

-----  
京东买书便宜质量保障速度又快

-----  
代别人买的。内容没看到。

-----  
不错的一本书

-----  
涵盖了食品微生物学、食品生物化学、无机化学、有机化学等学科的基本理论、基础知识和技能，食品微生物检验工作的基本知识和检验技能，以及食品微生物检验实验室、试剂及设备要求，微生物常规检测技术，生物化学检测技术，食品中常见致病性微生物的检测，免疫学检测技术，分子生物学检测技术等。  
可适合作为高等院校食品质量与安全专业、食品科学与工程专业、食品卫生检验专业教材，同时，对从事食品生产与研究的工程技术人员也有重要的参考价值。

-----  
专业有效

-----  
可以

-----  
质量还行吧东西很好正版还行吧，在课程讲授过程中,我们没有把重点放在语法规则的叙述上,而是放在算法和程序设计方法上,通常由几个例题引出一种语法规则,通过一些求

解具体问题的程序来分析算法,介绍程序设计的基本方法和技巧,既注重教材的系统性、科学性,又注意易读性和启发性。从最简单的问题入手,一开始就介绍程序,要求学生编写程序,通过反复编写、运行程序来掌握语言的规定和程序设计的方法。同一个语法规则、同一种算法,在选择例题时也是由简到难,逐步呈现给学生。在学习上不要求学生死记语法规则,而是要求学生能把各个孤立的语句组织成一个有机的、好的程序。注意培养学生良好的编程风格,让学生在编制程序过程中不断总结、巩固,达到学会方法、记住语法规则,提高设计技巧的目的。

《C语言程序设计》是我系各专业的必修课程,也是我校非计算机专业开设的程序设计课程之一。作为计算机类的专业基础课,目的是使学生掌握程序设计的基本方法并逐步形成正确的程序设计思想,能够熟练地使用C语言进行程序设计并具备调试程序的能力,为后继课程及其他程序设计课程的学习和应用打下基础。对于非计算机专业来说,该课程有实际应用价值,为用计算机解决实际问题提供了方法,是后续理论和实践教学的基础和重要工具,同时也是计算机二级考试所统一要求的课程之一。

笔者多年来为从事高级语言程序设计教学与实习,结合国内外优秀编程语言的教学方法和模式,不断地总结和积累经验并运用于教学实践之中,取得了较好的教学效果,有助于学生在有限的教学时间内,以最快最简单易懂的方式,扎实地掌握C语言的内容,并能运用自如。

恩格斯说“兴趣与爱好是最好的老师”。为了使初学者能尽快地掌握计算机知识,进入计算机的应用领域,在课程讲授过程中,要特别注意培养学生的兴趣。初接触计算机时,很多学生感到新奇、好玩,这不能说是兴趣,只是一种好奇。随着课程的不断深入,大量的规则、定义、要求和机械的格式出现,很容易使一部分(甚至是大部分)学生产生枯燥无味的感觉。为了把学生的好奇转化为学习兴趣,授课时我们改变过去先给出定义和规则的讲授办法,而是从具体问题入手,努力把枯燥无味的“语言”讲的生动、活泼。

在第一节课上,就给学生找一些《高等数学》、《线性代数》等已学课程的问题,用算法语言来求解,使学生体会程序设计的用途和一种全新的解决问题的方法。同一个语法规则、同一种算法,在选择例题时也是由简到难,逐步呈现给学生。在学习上不要求学生死记语法规则,而是要求学生能把各个孤立的语句组织成一个有机的、好的程序。

-----  
食品微生物检测实验室设施与设备要求 第一节 微生物学检测实验室设施要求 第二节 食品微生物检测实验设备要求 第三节 常用器皿及其清洁方法 一、常用器皿  
二、常用器皿的清洗与消毒方法 第四节 常用缓冲液与贮液的配制  
一、配制缓冲液与贮液的注意事项 二、常用缓冲液与贮液的配制 第五节 常用抗生素  
第二章 食品中微生物检测常规技术 第一节 消毒与灭菌技术 第二节 培养基的制备技术  
第三节 微生物培养与接种技术 第四节 检测标本制作技术 一、标本的采集  
二、标本固定 三、标本染色 四、标本脱水 五、标本透明 六、标本封固 第五节  
显微镜检测技术 一、显微镜 二、常用检测方法 第六节 微生物染色技术  
一、革兰氏染色法 二、萼一纳抗酸染色法 三、结核杆菌金胺“O”染色法  
四、布鲁菌柯兹罗夫斯基染色法 五、墨汁染色法 六、Fontana镀银染色法  
七、乳酸酚棉蓝染色法 八、墨汁硫堇染色法 九、姬氏染色法 十、瑞氏染色法  
十一、瑞氏与姬氏复合染色 十二、碘液染色法 十三、金胺-酚染色法 十四、卡红染色法  
十五、特殊结构的染色方法 第七节 不染色标本检查 第八节 细菌L型检查 第三章  
生物化学试验技术 第一节 碳源代谢试验 一、糖(醇、苷)类发酵试验  
二、葡萄糖代谢类型鉴别试验 三、甲基红试验(Methyl Red、MR试验)  
四、β-半乳糖苷酶试验(ONPG试验) 五、乙酰甲基甲醇试验(V.P. 试验)  
六、胆汁七叶苷水解试验 七、淀粉水解试验 八、甘油复红试验 九、葡萄糖酸氧化试验  
第二节 氮源代谢试验 一、硫化氢试验 二、明胶液化试验 三、吲哚试验(靛基质试验)  
四、苯丙氨酸脱氨酶试验 五、氨基酸脱羧酶试验 六、精氨酸双水解酶试验  
七、尿素酶试验 八、霍乱红试验 第三节 碳源和氮源利用试验 一、枸橼酸盐利用试验  
二、丙二酸盐利用试验 三、醋酸钠利用试验 四、马尿酸钠水解试验 第四节 酶类试验  
一、氧化酶试验 二、触酶试验 三、凝固酶试验 四、DNA酶试验 五、胆汁溶菌试验

六、硝酸盐还原试验 七、卵磷脂酶试验 (Nagler试验) 八、磷酸酶试验 九、脂酶试验  
十、CAMP试验 十一、石蕊牛奶试验 第五节 抑菌试验 一、Optochin敏感试验  
二、杆菌肽敏感试验 三、新生霉素敏感试验 四、O/129试验 五、氰化钾试验 第六节  
其他试验 一、克氏双糖铁或三糖铁琼脂培养基试验 二、氢氧化钾拉丝试验 第四章  
食品中常见病原微生物检测技术 第一节 病原微生物检测技术的应用与发展 第二节  
病原微生物检测的特点和影响因素 一、病原微生物检测对象的特点  
二、病原微生物检测的特点 三、病原微生物检测的影响因素 第三节  
食品中菌落总数测定 一、菌落总数的概念 二、菌落总数在食品卫生质量评价中的意义  
三、菌落总数的平板计数法测定 附录A 第四节 食品中大肠菌群计数  
一、大肠菌群的概念 二、大肠菌群的食品卫生学意义 三、大肠菌群MPN计数 附录B  
第五节 食品中霉菌和酵母菌数的概念 一、食品中霉菌和酵母菌数的概念  
二、霉菌和酵母菌数的食品卫生学意义

-----  
[食品微生物检验实验技术\\_下载链接1](#)

书评

[食品微生物检验实验技术\\_下载链接1](#)