食品微生物检验技术



作者: 肖海龙, 杨玉红主编

出版社:中国质量标准出版传媒有限公司;中国标准出版社

出版日期: 2021.03

总页数: 250

介绍:本书主要讲述了以适应社会行业需要为目标,针对高职高专学生特点和培养目标,既注重基本理论和基本知识的系统性,又突出重点、突出实用。理论部分介绍了微生物的定义、形态、基本特性和分类,便于对后续实验内容的理解,应用知识主要介绍了实验室、仪器设备、试剂耗材、常规检验技术和近年来较为前沿的检验技术,同时也对质量控制、生物安全等相关知识做了适当的介绍。内容主要包括:微生物基础知识、微生物检验实验室基本要求、微生物检验基本技术、培养基和试剂质量控制、食品微生物检验基本程序、指示菌的检验、常见致病菌的检验、食品微生物限量标准、现代微生物检验技术、食品微生物检验生物安全要求、食品微生物其他检验技术。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/96325947.html) 查找全本阅读方式

食品微生物检验技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96325947.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96325947.html

书名:食品微生物检验技术