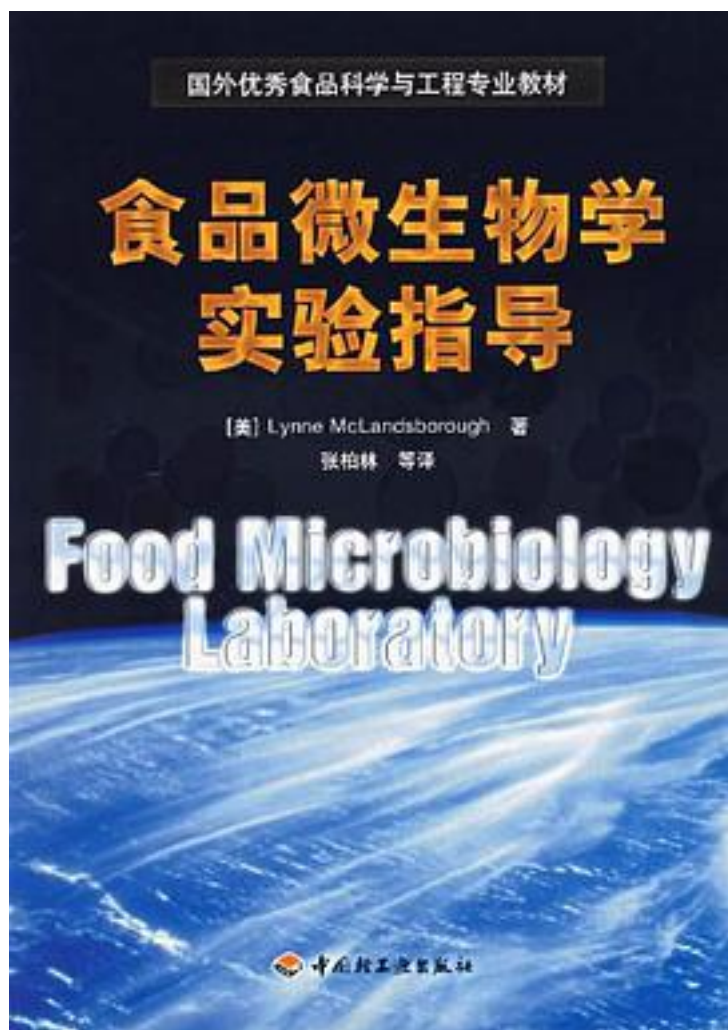


食品微生物学实验指导



[食品微生物学实验指导_下载链接1_](#)

著者:Lynne McLandsborough

出版者:中国轻工业

出版时间:2007-4

装帧:

isbn:9787501957897

以马萨诸塞州立大学食品科学与微生物学课程实验指导为基础，《食品微生物学实验指

导》一书包含18项经过验证和学生证实的实验课程内容，这些实验课程内容介绍全面，可与一个学期的“食品微生物学导论”课程配套使用。

通过运用传统的食物样品中的微生物计数技能以及时常用在食品工业中的现代“快速检测”方法，这本实验指导用书可以很好地提高学生的实际动手操作能力。本书涉及如大肠杆菌（E.coli）、葡萄球菌（Staphylococcus）和沙门氏菌（Salmonella）的检测技术。包含了微生物的热致死作用内容，同时强调了运用PCR技术检测单核细胞增生李斯特氏菌（Listeriamot70cytogen7es）的实验技术。书中对罗列的所有参数以及稀释程序都进行了优化，以确裸每一项实验都能顺利完成。

本书的应用价值还体现在，所有这些经过完好验证的实验内容均是基于已出版的美国食品与药物管理局（FDA）的《细菌学分析手册》（BacteriologicalAnalyticalManual）

而设计的。它可以为今后的任何其它实验提供基础，并且可以按配套的检测试剂盒来突出课程的重点和水平。

作者介绍:

目录:

[食品微生物学实验指导 下载链接1](#)

标签

评论

[食品微生物学实验指导 下载链接1](#)

书评
