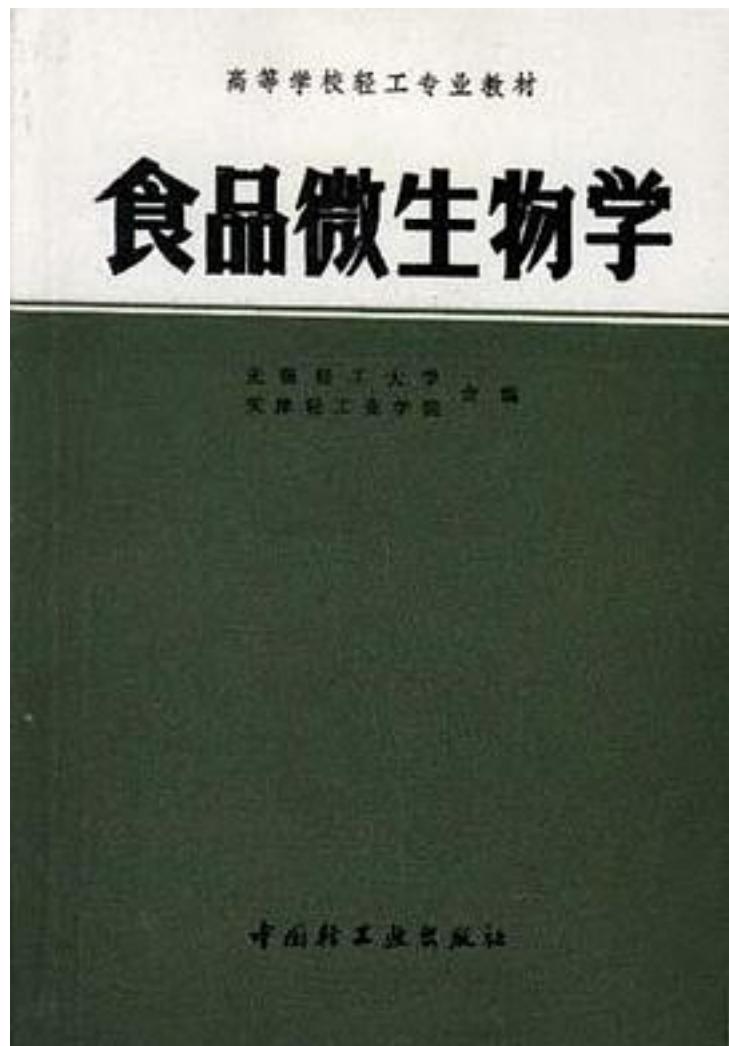


食品微生物学



[食品微生物学 下载链接1](#)

著者:吕嘉枥

出版者:化学工业

出版时间:2007-6

装帧:平

isbn:9787502596002

本书结合现代微生物学和食品科学发展趋势,对食品微生物学的内容进行了系统介绍,并突出食品微生物学的实践应用。全书共分11章,前8章系统阐述了与食品相关的微生物学的基础理论,包括细菌、放线菌、酵母菌、霉菌、蕈菌、病毒、亚病毒的形态与构造,微生物的营养与培养,微生物的代谢,微生物的生态,微生物遗传变异与育种,微生物分类与鉴定等内容。后3章介绍了微生物在食品工业中的作用,包括微生物与食品制造、微生物与食品变质、食品安全的微生物指标和质量控制体系等内容。

本书既可作为高等院校食品、生物工程、发酵工程、农林、水产等专业的教材,也可供食品加工、食品发酵、食品保藏、食品卫生、食品检验、食品安全等领域相关科研与技术人员参考。

作者介绍:

目录:

[食品微生物学 下载链接1](#)

标签

评论

[食品微生物学 下载链接1](#)

书评

[食品微生物学 下载链接1](#)