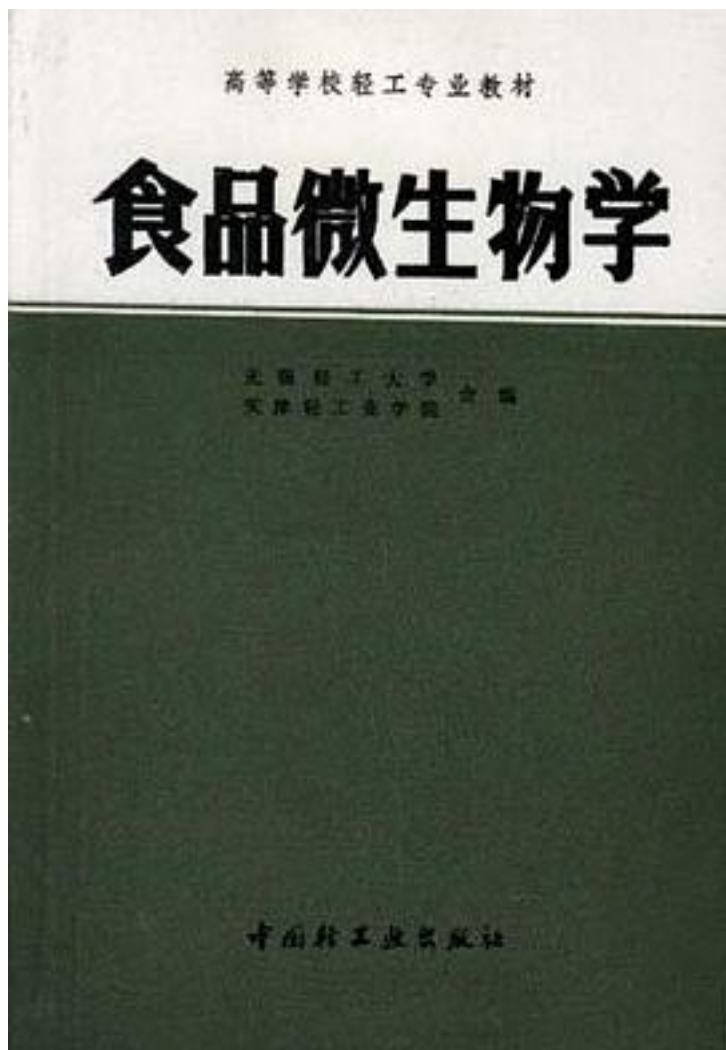


# 食品微生物学



[食品微生物学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787811178371

《食品微生物学(第2版)》内容简介：食品微生物学是研究与食品有关的微生物以及微生物与食品关系的一门科学，它包括的内容主要有：微生物学的基础知识；有益微生物在食品加工过程中的应用；有害微生物在食品加工、贮藏等过程的预防和消除等。随着微生物学及生命科学的迅速发展，食品微生物学也从中获得了许多新的知识和新的技术，并应用这些新知识和新技术来生产更多富有营养和安全的食品，如生物工程技术已广泛地应用于食品贮藏、加工以及食品安全检测方面，并已取得了许多成果。

《食品微生物学》第2版在保持第1版结构特色的基础上，对原有内容进行了更新、调整和完善。增加了反映食品微生物学历史成就及发展前景的新内容，使学生知道食品微生物的昨天、今天和明天，知道当今食品微生物学研究的方向，进而促进开拓与创新。

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](#)