

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