

آزمایشگاه میکروبیولوژی غذایی

تألیف:

کانگ لی یانگ شن، یی فانگ شن

مترجمان:

نیلوفر سلیمانی

کارشناس ارشد میکروبیولوژی

دکتر محسن زرگر

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی قم

سرشناسه	: سلیمانی، نیلوفر، ۱۳۶۷ -
عنوان و نام پدیدآور	: آزمایشگاه میکروبیولوژی غذایی (کانگلی یانگ شن، بی فان ژانگ) // مترجمان: نیلوفر سلیمانی، محسن زرگر.
مشخصات نشر	: اراک: کتاب ونوس، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۰۶ص..
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۸۴-۲۲-۹
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتاب حاضر بر گرفته از کتاب " a Food microbiology laboratory for the food science student : practical approach, 2017".
موضوع	: مواد غذایی -- میکروب شناسی -- دستنامه های آزمایشگاهی
موضوع	: Food -- Microbiology -- Laboratory manuals
شناسه افزوده	: زرگر، محسن، ۱۳۴۳ -
شناسه افزوده	: شن، کانگلیانگ
شناسه افزوده	: Shen, Cangliang
شناسه افزوده	: جانگ، بیفان
شناسه افزوده	: Zhang, Yifan
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷ س/ QR۱۱۵
رده بندی دیویی	: ۶۱۰.۱۵۷۹
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۳۳۱۰۵۱



شماره کتاب ملی

آزمایشگاه میکروبیولوژی غذایی

تألیف: کانگ لی یانگ شن، بی فان ژانگ

مترجمان: نیلوفر سلیمانی، محسن زرگر

نوبت چاپ: اول / ۳۹۷

مدیر تولید: فائزه حمیدی

شمارگان: ۱۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۸۴-۲۲-۹

قیمت: ۲۴۹۰۰ تومان

این اثر، مشمول قانون حمایت از مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است.

هر کس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه مؤلف (ناشر)، منتشر یا بخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

مراکز پخش:

دفتر مرکزی: اراک، میدان سرداران، جنب بیمارستان ولی عصر، مجتمع پارس، فروشگاه کتاب ونوس - تلفن: ۳۲۲۴۶۳۵۷ - ۸۶.

فروشگاه ۱: خیابان انقلاب، خیابان ۱۲ فروردین، خیابان شهدای ژاندارمری غربی، روبروی اداره پست، پلاک ۱۲۴، طبقه اول، واحد ۲، تلفن: ۶۶۹۷۶۴۹۹ - ۶۶۹۷۶۶۷۸

فروشگاه ۲: خیابان انقلاب، روبروی دانشگاه، پاساژ فروزنده، طبقه همکف، پلاک ۳۲۳، تلفن: ۶۶۴۹۹۲۱۴ - ۶۶۴۹۲۷۸۶

فروشگاه ۳: خیابان انقلاب، روبروی دانشگاه، پاساژ فروزنده، طبقه همکف، پلاک ۳۰۸، تلفن: ۶۶۴۷۸۹۴۷

فروشگاه ۴: خیابان انقلاب، بین ۱۲ فروردین و فجر رازی، روبروی نشر جیحون، فروشگاه کتب پزشکی، تلفن: ۶۶۴۹۹۲۱۴

فروشگاه ۵: بجنورد، خیابان ۱۷ شهریور جنوبی، نبش کوچه پرتانی، پلاک ۳۱۳، فروشگاه نشر حیدری، تلفن: ۳۲۲۶۳۵۸۸ - ۵۸.

فروشگاه ۶: خرم آباد، دانشگاه علوم پزشکی کمالوند، فروشگاه نشر حیدری، تلفن: ۳۲۲۳۴۸۳۳ - ۸۶.

و کتاب فروشی های معتبر سراسر کشور

مقدمه

میکروبیولوژی غذایی یکی از شاخه‌های علم میکروبیولوژی است که در صنایع غذایی و مراکز تحقیقاتی و آموزشی کاربرد دارد.

در سال‌های اخیر، با پیشرفت‌های فزاینده در زمینه‌های مختلف، شناخته شده است. بنابراین، شناخت عوامل بیماری‌زا و استانداردهای میکروبیولوژی غذایی می‌تواند برای پیشرفت و توسعه علم غذایی در بخش‌های صنعتی، آموزشی و نیز کاهش مخاطرات موثر باشد.

امروزه علاوه بر روش‌های پر کاربرد آزمایشگاهی، تکنیک‌های جدیدی برای جداسازی و تشخیص باکتری‌های بیماری‌زا در مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند که از جمله آن‌ها می‌توان به روش‌های مولکولی، بیوشیمیایی و ایمونولوژیکی اشاره کرد.

هدف این کتاب معرفی تکنیک‌های کاربردی میکروبیولوژی غذایی است تا دانشجویان و تکنسین‌های آزمایشگاه میکروبیولوژی غذایی با مباحثی همچون؛ آلودگی مواد غذایی، کنترل کیفیت، استانداردها و روش‌های شناسایی و جداسازی میکروارگانیسم‌ها از مواد غذایی آشنا شوند.

کتاب حاضر ترجمه کتاب Food Microbiology Laboratory for the food Science student

تألیف Cangliang shen و Yifan zhang در دانشگاه‌های West Virginia و Detrit می‌باشد.

فهرست مطالب

- ۱- ایمنی آزمایشگاه میکروبیولوژی غذا و دفترچه ثبت آزمایشگاه ۱
- ۲- تکنولوژی رنگ آمیزی استاندارد از میکروسکوپ زمینه روشن ۶
- ۳- شمارش باکتری‌ها در محیط‌های مایع مغزی با تکنیک گسترش در پلیت و ریختن در پلیت ۱۵
- ۴- جداسازی پاتوژن‌های منتقل‌شونده از غذا در محیط انتخابی، افتراقی و غنی شده با تکنیک کشت خطی پلیت ۲۱
- ۵- شمارش پلیت کانت هوازی، کلی فرم با و اشرشیا کلی در آب میوه‌های ارگانیک با استفاده از پتری فیلم ۲۹
- ۶- شمارش و شناسایی استافیلوکوکوس اورئوس در سالادهای رخ ۳۶
- ۷- شمارش و شناسایی لیستریا مونوسیتوزنز در سوسیس کوکلهای آماده مصرف (RTE) ۴۴
- ۸- جداسازی و شناسایی سالمونلا و کمپیلوباکتر در لاشه جوجه‌های کبک ۵۲
- ۹- غیرفعال‌سازی گرمایی اشرشیا کلی O157:H7 در استیک گوشت فراورده شده ۶۲
- ۱۰- کشت باکتری‌های بی‌هوازی در غذاهای کنسروی ۷۴
- ۱۱- مشاهده و شمارش قارچ و کپک نان ۸۰
- ۱۲- شناسایی لیستریا مونوسیتوزنز در Deli meat به روش PCR ۸۶
- ۱۳- پنیرسازی و سنجش مشخصات ۹۱
- ۱۴- ساخت خیار تخمیری و سنجش مشخصات ۹۶
- ۱۵- مقاومت ضد میکروبی باکتری‌های کومنسال محیط ۱۰۱