

生物科好書推介

《圖解實用食品微生物學》

出版社：五南圖書出版股份有限公司

國際書號 (ISBN)：9789571190457

作者：李明清，邵隆志，吳伯穗

作者介紹：

李明清－國立台灣大學化工系畢業

邵隆志－台灣文化大學食品營養學系畢業

吳伯穗－國立台灣大學畜牧學研究所碩士

三人現職台灣優良食品 TFQ 發展協會食品志工

內容簡介：

近年來隨著科學不斷進步，食品微生物學得到迅速的發展，也對食品加工產生實質的影響，當大家把注意力專注在尖端科技之際，其實基本的微生物對食品加工的影響，仍然扮演重要角色，微生物應用於食品加工，具有投資少、建設快、效益好、污染少的優點，因此值得食品加工業者花多一點力氣來關注，也值得一般消費者來了解，因為利用微生物來生產人類需要的產品，符合人類的一般認知，容易得到人們的信任。

本書特色：輕鬆理解食品微生物的發展與相關理論；以簡潔扼要的方式，清楚說明、重點整理；配合圖表輔助，加深學習記憶。



推介原因：

微生物這個名詞對同學而言相信並不陌生，因為在初中科學堂上已學會一些基本知識，例如微生物是非常細小的生物，大多數只能在顯微鏡下才觀察得到，微生物的例子有細菌和霉菌等。很多時候，人們總會將微生物聯想成病菌及令食物變壞的元兇！其實微生物也有其可愛及實用的一面，亦與我們的生活息息相關。希望透過《圖解實用食品微生物學》一書，讓同學可以輕鬆地認識不同的微生物、其特徵和應用，有趣之處在於上至天空下到深海，溫度 90°C 的溫泉到 -80°C 的南極鹽湖、沙漠、人體內外、動植物組織等，都能找到微生物的存在！我覺得最值得推介同學閱讀的章節是第四章－食品微生物的利用，當中除了介紹日常生活常見的微生物食品製作，如利用酵母菌的發酵過程製作麵包及酒精飲品等，書中亦講解了日本人如何利用細菌生產味精，食物及飲料中的酸味添加劑－檸檬酸也可由微生物生產，更難想像的是現在可利用細菌生產維生素 C！如果同學喜歡食菇或木耳(食用真菌)，書中亦有講解食用真菌的栽培呢！