

اطلس قارچ‌های ساپروخیت در مواد غذایی

برای استفاده دانشجویان، مسئولین فنی و کارشناسان
آزمایشگاه‌های کنترل غذا

مؤلف: زهرا نوری
کارشناس اداره کل آزمایشگاه‌های کنترل غذا و دارو

زیر نظر: دکتر ناهید رحیمی فرد
عضو هیئت علمی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

تهران

۱۳۸۶



سرشناسه	: نوری، زهرا، ۱۳۵۱ -
عنوان و نام پدیدآور	: اطلس قارچ‌های ساپروفیت در مواد غذایی برای استفاده دانشجویان، مسئولین فنی و کارشناسان آزمایشگاه‌های کنترل غذا/ مؤلف زهرا نوری.
مشخصات نشر	: تهران، شهری: نشر سادات حجازی، ۱۳۸۶.
مشخصات ظاهری	: ۸۸ ص: مصور (رنگی)
شابک	: ۱۵۰۰۰ ریال : 978-964-2848-00-3
وضعیت فهرست نویسی: فیبا	
یادداشت	: کتابنامه: ص. [۸۸]
موضوع	: قارچ شناسی پزشکی.
موضوع	: قارچ‌ها.
موضوع	: مواد غذایی -- میکروب شناسی.
رده بندی کنگره	: ۶ الف ۹ ن ۹۰۱ / QR۲۲۵
رده بندی دیویی	: ۶۱۶/۹۶۹۰۱
شماره کتابخانه ملی	: ۱۰۲۸۶۰



اطلس قارچ‌های ساپروفیت در مواد غذایی

مؤلف: زهرا نوری

ناشر: انتشارات سادات حجازی

چاپ اول: ۱۳۸۶

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ: تحریر

بهاء ۵۰۰۰ تومان، تلفن مرکز توزیع و ارسال ۰۲۱۲۲۰۷۹۰۲۸

صفحه آرای و جلد: میرحجازی

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

صندوق پستی: ۶۸۹-۱۸۷۳۵

تلفکس: ۵۵۹۵۴۶۷۳

sadat_e_hejazi@yahoo.com

فهرست

صفحه	عنوان
۹	مقدمه
۱۱	پیشگفتار
۱۳	قارچ‌های ساپروفیت
۱۷	قارچ فوزاریوم
۲۱	قارچ آلترناریا
۲۳	قارچ کلادوسپوریوم
۲۵	قارچ ترایکودرما
۲۷	قارچ مونیلیا سیتوفیلا
۲۹	قارچ ریزوکتونیا
۳۱	قارچ پسیلومایسس
۳۳	قارچ فوما
۳۵	قارچ الوکلادیوم
۳۷	قارچ انروبازیدیوم
۴۱	قارچ پاپولاریا
۴۳	قارچ رایزوپوس
۴۵	قارچ موکور

۴۷ قارچ اسکوپولاریوپسیس
۴۹ قارچ اسپرژیلوس
۵۱ قارچ اسپرژیلوس فلاووس
۵۵ قارچ اسپرژیلوس نیجر
۵۷ قارچ استچی باتریز
۵۹ قارچ پنیسیلیوم
۶۳ روش تشخیص مخمرها و کپک‌ها
۶۴ روش نمونه برداری
۶۴ آماده کردن نمونه
۶۵ خصوصیات فیزیولوژیکی کپک‌ها
۶۶ روش‌های تعیین هویت قارچ‌ها
۶۶ الف) خواص ظاهری قارچ‌ها
۶۷ ب) خواص ریزیایی یا میکروسکوپی قارچ‌ها
۶۷ ۱- امتحان مستقیم در لوله آزمایش و پلیت
۶۷ ۲- آزمایش قطعه‌ای از خرد شده کشت
۶۸ ۳- روش کشت روی لام (اسلایدکالچر)
۷۱ طرز تهیه محلول لاکتوفنل کاتن بلو (جهت رنگ آمیزی)
 طرز تهیه محیط سابورودکستروز آگار + کلرامفنیکل + سیکلو
۷۱ هگزامید
۷۲ متد کشت

۷۲	کشت‌های پودری و حاوی اسپور فراوان
۷۲	کشت‌های کرکی و با اسپورسازی اندک
۷۳	کشت‌های بدون کرک
۷۴	کنترل تهاجم مایت‌ها
۷۷	ارزیابی
۷۷	تکرار کشت‌های مجدد و نگهداری در یخچال یا اتاقهای خشک
۷۹	کابینت ایمنی
۷۹	ضد عفونی کردن
۸۰	حوادث
۸۱	فرهنگ واژه‌های علمی
۸۸	منابع