

<<发酵工程>>

图书基本信息

书名：<<发酵工程>>

13位ISBN编号：9787109120242

10位ISBN编号：7109120244

出版时间：2008-3

出版时间：中国农业出版社

作者：周桃英

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<发酵工程>>

### 内容概要

本教材主要介绍发酵工程发展的历史以及发酵微生物菌种的来源、微生物发酵培养基、灭菌技术、种子的扩大培养、发酵设备、工业发酵染菌的防治措施、发酵液的提取和精制、发酵产物积累的机制、柠檬酸发酵生产、抗生素发酵生产、现代食品发酵工业、发酵新技术及相关的实验实训内容。

本教材力图以点位的确定为中心，以技能为主线，以发酵技术新概念、新技术、新设备为重点进行叙述；明确课程的特点，试求建立由浅入深、循序渐进的教材体系，同时又力求符合生产程序；突出适用性、实用性与针对性。

既可以作为高职高专院校生物类、食品类、制药类等专业的教材，也可作为从事微生物发酵技术相关人员的参考书。

## &lt;&lt;发酵工程&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论 一、发酵工程发展的历史 二、发酵工程产业化发展 三、发酵工业展望及应用前景第一章 发酵工业菌种的来源 第一节 发酵工业常用的微生物及其特性 一、发酵工业常用菌种的特性 二、发酵工业上常用的微生物 第二节 自然界中目的微生物的分离 一、采样 二、增殖培养 三、培养分离 四、筛选 五、毒性试验 第三节 菌种的选育和构建 一、常用的菌种选育方法 二、构建工程菌 三、菌种的筛选 四、菌种的退化与复壮 复习思考题第二章 发酵培养基 第一节 培养基选择和配制的原则 一、培养基的类型和用途 二、培养基的配制原则 .....第三章 灭菌技术第四章 种子的扩大培养第五章 发酵设备第六章 工业发酵污染的防治第七章 发酵产物的提取和精制第八章 糖嫌气性发酵产物积累机制第九章 柠檬酸发酵机制第十章 抗生素的发酵生产第十一章 现代食品发酵工业第十二章 现代发酵新技术和新产品实验实训主要参考文献

<<发酵工程>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>