

<<农副产品微生态法深加工>>

图书基本信息

书名：<<农副产品微生态法深加工>>

13位ISBN编号：9787122003959

10位ISBN编号：7122003957

出版时间：2007-8

出版时间：7-122

作者：郭维烈

页数：203

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>

<<农副产品微生态法深加工>>

内容概要

《农副产品微生态法深加工》重点阐述应用微生物生态学原理从自然界中筛选优秀菌株配伍生产有用产品的新型农副产品微生态法深加工的各项实用技术及其前景，为农副产品当地加工当地升值提供新的途径。

在人们崇尚天然、生态、保健的今天，此类产品（包括口服液饮料、酒、酒精能源、食醋、酱油、柠檬酸、生物肥料、杀虫剂、蛋白饲料等）具有较强的市场竞争力。

由于品种和工艺多种多样，既适用于大型工业化流程，也适用于传统作坊式工艺，故可由不同层次不同兴趣的人们因地制宜采用。

《农副产品微生态法深加工》也可供高等学校相关专业师生及其他有关专业科技人员参考应用。

<<农副产品微生态法深加工>>

作者简介

郭维烈研究员，男，汉族，归国华侨，广东潮汕人，中国农业科学院研究生院首届生。世界华人重大学术成果获得者。

多年从事微生物研究、生产和应用工作，对微生物育种及发酵技术等有很多建树。

特别擅长于研究和筛选不同的微生物组合来生产有用产品。

他大力倡导利用微生物生态学原理选育优秀天然菌株配伍来生产人类有用产品，并已做出突出成绩。

论著甚多，曾在《中国科学》、《科学通报》、《微生物学杂志》、《农业工程学报》等刊物发表论文与译文七十多篇，在多家出版社出版论著六部（一部为合著）。

主持研究国家、省、地级科研课题十多项，获多项成果或发明专利，被数个国际学术组织聘为研究员。

他多次向上级提出利用微生物技术发展经济的建议，得到国家、地方领导人的重视，分别给予批示或约见。

他曾被写成“菌迷”专题编入省委组织的由农业出版社出版的《绿野奇勋》一书中。

被遴选入国家科委《国家级科技成果研究功臣》录。

<<农副产品微生物生态法深加工>>

书籍目录

第一章 微生物概述及与农业生态和生产的关係第一节 微生物概述一、微生物研究历史二、各类微生物形态特征与应用三、微生物的特点四、微生物所需营养物质五、微生物生长所需环境条件第二节 微生物与农业生态和生产的关係第二章 用水产品原料生产新型高级海洋多肽类产品第一节 海洋生物资源概述第二节 利用微生物学原理筛选适于水产品生物处理发酵的配伍菌株一、微生物间的关係二、微生物的应用三、平板点种法筛选配伍菌株的研究四、适于处理水产品发酵配伍菌株的特点五、配伍菌株的安全性试验第三节 用鱼虾原料生产WE系列等海洋多肽类高档产品营养保健品一、用鱼鳔(鱼肚)原料生产WE1号高级多肽类产品二、鱼鳞的开发利用三、墨鱼黑囊、鱼头、鱼骨、鱼杂等的开发利用第四节 利用牡蛎等贝类原料生产WE1号-e系列产品第五节 利用海藻类原料生产WE1号-l系列产品第六节 海洋化妆品研究开发49第三章 WL生物型口服液和饮料第一节 天然食品和绿色生物工程食品第二节 WL配伍菌株的特点和安全性一、特点二、安全性第三节 WL生物型口服液产品举例一、A号口服液二、B号口服液第四节 WL饮料举例一、WL果蔬饮料二、WL真菌蛋白饮料第四章 微生物生态法加工中药材第一节 引言第二节 药食同源和生命伴侣第三节 生命伴侣A--灵芝神露的开发应用 一、配伍菌株筛选与生产二、工艺流程三、生产中注意问题四、产品成分分析五、毒性分析及卫生检测六、药理实验研究七、临床观察试验第四节 生命伴侣B--黄精口服液第五节 生命伴侣C--黑糯米枸杞露第六节 中药材生物食品调味添加剂和禽畜生长促进剂的研究第七节 小结第五章 天然原料直接酿制低度酸甜休闲型保健酒和酒精生物能源的开发第一节 指示菌法筛选新型低度营养保健休闲型酒生产菌株的方法一、材料和方法二、结果分析第二节 优良菌株882发酵条件分析一、材料和方法二、结果分析第三节 优良菌株882酶性质及动力学研究一、材料和方法二、结果分析第四节 产品A--春砂玉液一、菌种与原料二、分析三、工艺流程四、砂仁用量五、酵母种类六、还原糖变化七、发酵过程变化八、产品分析第五节 产品B--家香天纯一、发酵情况二、发酵过程成分变化三、家香天纯产品成分分析四、家香天纯企业产品标准五、几点体会第六节 酒精生物能源开发第七节 利用882菌株生料酿造食醋及醋酸饮料一、利用882生产低度酒二、醋酸菌的培养三、生料造醋工艺四、注意事项五、醋酸饮料第六章 微生物蛋白原料酿制新型酱油一、菌类选择二、WQ蛋白原料生产三、3.042米曲霉生产四、鲁氏酵母生产五、制曲六、低盐速酿工艺第七章 淀粉渣原料固体发酵生产柠檬酸一、工艺流程二、斜面菌种培养三、生产种的生产四、固体发酵五、影响柠檬酸产量的几个因素六、柠檬酸菌种简易选育技术七、柠檬酸渣生产生物蛋白饲料第八章 环保型生物肥料的开发第一节 复合菌肥一、复合菌肥生产工艺流程二、菌种的生产三、复合菌剂的生产四、复合菌肥的生产五、分级和保存六、施用方法七、注意事项第二节 抗菌菌肥料一、5406泾阳链霉菌生物学特性二、生产工艺三、5406刺激性粗粉制法四、5406菌肥和刺激性粗粉测定法五、菌肥生产中应注意的几个问题六、菌肥施用方法的探讨第九章 无公害生物混合杀虫剂的生产和应用 一、苏云金杆菌类杀虫菌一般生物学特性二、生产工艺三、杀虫菌生产中应注意的问题四、杀虫菌剂质量检查五、杀虫菌使用方法及注意事项第十章 渣粕类原料生产4320系列生物蛋白饲料第一节 用薯渣等原料生产4320菌体蛋白饲料第二节 用玉米淀粉渣原料生产4320-15菌体蛋白饲料第三节 用果渣生产菌体蛋白饲料第四节 蛋白草粉第五节 用甘蔗渣发酵强化基质蛋白饲料第六节 用甜菜渣生产4320-894菌体蛋白饲料第七节 用豆渣生产4320-4714菌体蛋白饲料第八节 用茶子饼渣生产4320-921菌体蛋白饲料第九节 用酒糟、啤酒糟、丙酮丁醇渣生产4320-931菌体蛋白饲料第十节 用葛根渣、茎、叶等生产生物蛋白饲料第十一节 其他第十一章 展望和探索一、发酵设备的改进二、发酵参数的控制三、固体发酵工艺的研究和开发附录附录一 氨基酸的味感附录二 一些常用的化验技术参考文献

<<农副产品微生物生态法深加工>>

章节摘录

第一章 微生物概述及与农业生态和生产的关系 第一节 微生物概述 一、微生物研究历史 植物、动物和微生物三大生物群构成地球生物圈，其中分布最广、数量最多的是微生物。

相对来说，人们对它们的了解远远不及对植物和动物的了解。

虽然古代人们从实践中已感到地球除了肉眼看得见的植物和动物以外，还存在另外的生物，但缺乏直接的材料和证据，直到16世纪荷兰人列文虎克（Leeuwenhock）发明了一架放大200~300倍的显微镜，才惊奇地从污水、牙垢、有机物中看到这种能运动的，被他称为“微动体”的小家伙，从而揭示了微生物的新天地。

法国人巴斯德（Pasteur）的研究奠定了微生物学的基础。

他的贡献涉及工业、农业、+医药等行业。

在工业方面，他对当时欧洲的重要经济支柱——酿酒业的贡献是史无前例的。

他阐明果子酒的酿造是微生物作用的发酵过程，而不是由于发酵而产生微生物。

他发现酒的变质、变酸是由于杂菌污染形成的，他把含杂菌的酒通过60℃低温处理杀灭了不耐热的微生物，这就是著名的巴斯德灭菌法，这个灭菌法直至现在还被广泛应用。

巴斯德通过多种研究后指出，不同的发酵是由不同的微生物进行的，没有微生物则发酵无法进行。

他的这个观点是放之四海而皆准的真理，其意义和价值是永恒的。

继巴斯德之后几百年，各国科学家对微生物的研究取得了丰硕的成果。

其实人类就是生活在“微生物的海洋”里，直至现在人们也无法准确知道地球上微生物的数量，所有的数字都是估测值。

由于微生物类群庞杂、种类繁多、形态多样、变异频繁，因而人们对其研究的深度和广度远远不及对动物和植物的研究。

一般来说，微生物包括原生动物、单细胞藻类、真菌、细菌、放线菌、立克次体和病毒（包括噬菌体）等。

随着现代分子生物学和生物工程技术的迅猛发展，用基因重组的方法还可以创造出更多的新种类。

目前研究较多并在生产上得到实际应用的是一些细菌、放线菌和真菌类中的霉菌、酵母等。

除病毒没有细胞结构外，它们大多是体积很小的单细胞生物。

它们只有在普通光学显微镜甚至电子显微镜下才能看清楚。

当它们在琼脂培养基上形成菌落时，肉眼可见到黏糊状、粉状、绒毛状的样子。

<<农副产品微生态法深加工>>

编辑推荐

浩瀚的微观世界中蕴藏很多优秀的菌株组合，它们是自然界漫长进化过程中形成的天然配伍，其形式复杂，数目繁多，只要找到一组优秀组合，就可能是一个新产品、新工艺、新专利问世，它们是自然界给人类留下的尚未充分挖掘的隐性财富。

作者依此提倡“利用微生物生态学原理，从浩瀚微生物世界中筛选无毒优秀菌株配伍生产人类有用产品”。

《农副产品微生态法深加工》所列各项技术和产品就是上述理念的结晶，相信它们会为国家四个现代化建设和小康社会的创建贡献力量，希望有志于此的企业和个人共同努力，把这项事业做大做强，以便让隐性财富造福社会，造福人类。

<<农副产品微生态法深加工>>

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>