

<<药食用真菌生物技术>>

图书基本信息

书名：<<药食用真菌生物技术>>

13位ISBN编号：9787122007490

10位ISBN编号：7122007499

出版时间：2007-9

出版时间：化学工业出版社

作者：陶文沂

页数：290

字数：287000

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>

<<药食用真菌生物技术>>

内容概要

本书分两篇14章。

上篇介绍现代生物技术在药食用真菌开发中的应用、药食用真菌生物技术的原理、发酵法生产、生理活性物质的研究及现代药理学研究。

下篇分灰树花、姬松茸、云芝、灵芝、樟芝、松口蘑、冬虫夏草、香菇及其他药食用真菌介绍了研究概况、人工培养、产物分离、药理研究进展、生理活性物质研究情况等。

<<药食用真菌生物技术>>

书籍目录

上篇 第1章 绪论	1.1 生物技术在药食用真菌资源利用中的应用研究	1.1.1 基因工程技术	1.1.2 细胞工程技术	1.1.3 发酵工程技术	1.1.4 酶工程技术	1.2 世界各国对药食用真菌开发的现状与前景展望	1.2.1 中国药食用真菌开发现状和政策	1.2.2 亚洲其他国家、地区对药食用真菌开发现状和政策	1.2.3 前景与展望	参考文献
第2章 药食用真菌生物技术的原理	2.1 生物技术在药食用真菌分类及鉴定中的应用原理	2.1.1 真菌在分类学中的地位	2.1.2 真菌分类的依据与方法	2.1.3 真菌鉴定的依据与方法	2.2 生物工程技术在药食用真菌育种中的应用原理	2.2.1 微生物育种学的基本原理	2.2.2 药食用真菌生物工程技术的原理	2.3 药食用真菌的营养与生长	2.3.1 药食用真菌的营养	2.3.2 药食用真菌的生长
参考文献	第3章 药食用真菌的发酵法生产	3.1 发酵技术的基本原理及设备	3.1.1 固态发酵技术	3.1.2 液态发酵技术	3.2 药食用真菌的发酵技术	3.2.1 固态发酵生产药食用真菌	3.2.2 液态发酵生产药食用真菌	3.3 液体发酵真菌HACCP计划的制订与实施	参考文献	第4章 药食用真菌生理活性物质的研究
4.1 药食用真菌中的生理活性物质	4.1.1 多糖类	4.1.2 生物碱	4.1.3 萜类化合物	4.1.4 色素类物质	4.2 药食用真菌活性多糖的提取与纯化	4.2.1 真菌多糖的提取	4.2.2 真菌多糖的分离	4.2.3 真菌多糖的纯化	4.2.4 真菌多糖提取物纯度检测	4.2.5 超滤法在多糖纯化中的运用
4.3 药食用真菌活性多糖的结构与功效研究	4.3.1 真菌多糖的分子量测定	4.3.2 真菌多糖的结构分析	4.3.3 真菌多糖构效关系	4.4 其他药食用真菌生理活性物质研究	4.4.1 虫草菌素的研究	4.4.2 灵芝三萜类提取纯化工艺	4.4.3 竹红菌素提取纯化研究	参考文献	第5章 药食用真菌的现代药理学研究	5.1 药食用真菌在临床上的治疗作用
5.1.1 药食用真菌对心血管系统的作用	5.1.2 药食用真菌对消化系统的影响	5.1.3 药食用真菌对呼吸系统的作用	5.1.4 药食用真菌对神经系统的作用	5.1.5 药食用真菌对凝血纤溶系统的作用	5.1.6 药食用真菌的抗生素作用	5.1.7 药食用真菌的其他药用	5.2 真菌活性成分及其作用机制研究	5.2.1 真菌多糖及其衍生物的抗肿瘤活性以及机制研究	5.2.2 真菌微量元素的抗肿瘤活性以及机制研究	5.2.3 真菌中小分子化合物的抗肿瘤活性以及机制研究
5.3 真菌多糖免疫调节的药理学研究	5.3.1 对小鼠巨噬细胞的体外作用	5.3.2 对小鼠巨噬细胞的体内作用	5.3.3 对人类单核/巨噬细胞的体内作用	5.3.4 对T细胞、NK细胞和LAK细胞的影响	5.3.5 真菌多糖免疫调节的其他机制	参考文献	第6章 灰树花	6.1 灰树花简介	6.1.1 灰树花的分类	6.1.2 灰树花的形态特性
6.1.3 灰树花的营养成分	6.2 灰树花的人工培养	6.2.1 灰树花子实体的固体培养	6.2.2 灰树花的深层发酵研究	6.3 灰树花生理活性物质	6.3.1 灰树花多糖	6.3.2 其他生理活性物质	参考文献	第7章 姬松茸	7.1 姬松茸的研究概况	7.1.1 姬松茸的生物学特性
7.1.2 营养成分	7.1.3 姬松茸的重金属污染	7.2 姬松茸的培养与产物分离	7.2.1 姬松茸的固体培养	7.2.2 姬松茸液体深层发酵	7.2.3 多糖提取分离	7.3 姬松茸生理活性物质与药用价值	7.3.1 生理活性物质简介	7.3.2 药用价值	7.4 姬松茸多糖研究进展	7.4.1 国外姬松茸多糖研究现状
7.4.2 国内姬松茸多糖研究现状	7.4.3 目前姬松茸多糖研究存在的问题	参考文献	第8章 云芝	8.1 云芝的研究概况	8.1.1 云芝的生物学特性研究	8.1.2 云芝的药用功效研究	8.2 云芝的发酵工艺及产物分离	8.2.1 云芝的发酵工艺	8.2.2 云芝糖肽的提取、分离及纯化	8.3 云芝生理活性物质
8.3.1 云芝糖肽的化学组成	8.3.2 云芝糖肽的生理活性和作用机制	8.3.3 云芝糖肽的毒性实验	8.3.4 药理作用	参考文献	第9章 灵芝	9.1 灵芝的研究概况	9.2 灵芝的培养方法	9.3 灵芝化学成分与药理作用	9.3.1 灵芝的化学成分	9.3.2 灵芝药理作用
参考文献	第10章 樟芝	10.1 樟芝的研究概况	10.2 樟芝的培养方法	10.3 樟芝的化学成分与药理作用	10.3.1 樟芝的化学成分	10.3.2 樟芝的药理作用	参考文献	第11章 松口蘑	11.1 松口蘑的研究概况	11.1.1 松口蘑的生物学特性
11.1.2 松口蘑的人工栽培	11.1.3 药理功效研究进展	11.1.4 松口蘑基因工程与DNA指纹技术								

<<药食用真菌生物技术>>

11.2 松口蘑的液体发酵工艺 11.3 松口蘑生理活性物质 参考文献 第12章 冬虫夏草

12.1 冬虫夏草研究概况 12.1.1 青海冬虫夏草寄主昆虫种类调查 12.1.2 生态学研究

12.2 冬虫夏草的培养及产物分离 12.2.1 冬虫夏草子实体的人工培育 12.2.2 冬虫夏草
菌丝体的液体深层发酵 12.2.3 发酵产物 12.3 冬虫夏草生理活性物质与药理研究进展

12.3.1 生理活性物质简介 12.3.2 药理功效研究进展 12.4 冬虫夏草研究开发趋势 参考
文献 第13章 香菇 13.1 香菇的研究概况 13.1.1 香菇的分类 13.1.2 香菇的形态特
性 13.1.3 香菇的营养成分 13.1.4 香菇的开发前景 13.2 香菇的人工培养

13.2.1 香菇的固体栽培 13.2.2 香菇的液体发酵培养及产物分离 13.3 香菇的药理功效研
究进展 13.3.1 对机体免疫系统的影响 13.3.2 抗肿瘤作用 13.3.3 抗衰老作用

13.3.4 保肝作用 13.3.5 抗呼吸道感染 13.3.6 降血脂、抗血栓 13.3.7 其他作用

13.4 香菇的生理活性物质 13.4.1 香菇多糖 13.4.2 香菇嘌呤 13.4.3 核酸

13.4.4 氨基酸与微量元素 13.4.5 维生素 参考文献 第14章 其他药食用真菌 14.1 亮
菌 14.2 槐耳菌 14.3 鸡枞 14.4 乌灵参 参考文献附录 真菌类保健食品申报与审评规
定(试行)

<<药食用真菌生物技术>>

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>