

<<固态发酵技术与应用>>

图书基本信息

书名：<<固态发酵技术与应用>>

13位ISBN编号：9787502582647

10位ISBN编号：7502582649

出版时间：2006-3

出版时间：化学工业出版社

作者：吴振强

页数：263

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>

## <<固态发酵技术与应用>>

### 内容概要

本书的编写宗旨是以实用生物技术为特色，以生物技术在医药、食品、轻工、化工、环保、能源等领域的应用为主线，理论与实际紧密结合，推动生物技术的发展 and 产业化的进程。

为此，本丛书不是面面俱到地介绍各种生物技术的基本理论和基本知识，而是有重点地选择介绍一些实用性强、前景看好，与产业化关系密切的生物技术的原理、方法及其应用的最新研究进展与发展趋势。

此书面向高等院校高年级学生、研究生、工程技术人员，着重介绍固态发酵技术概况、固态发酵菌种培养技术、固态发酵设备及主要生产应用工艺。

既有基本理论知识，又有实际应用例子，对工艺和设备都有较好的阐述，可作为专业参考书和实际应用指导书。

## &lt;&lt;固态发酵技术与应用&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章绪论第一节 固态发酵的发展历史第二节 固态发酵的应用范围一、危险化合物的生物修复与降解二、工农业废渣的生物脱毒三、蛋白质富集生产动物饲料四、生物制浆五、农作物的综合管理六、食用真菌固态发酵七、生物杀虫剂八、代谢产品型的固态发酵第三节 发展固态发酵的意义及措施一、固态发酵的优点与缺点二、固态发酵研究的关键问题三、大规模固态发酵需要考虑的工程问题参考文献第二章 固态发酵的菌种培养第一节 固态发酵微生物的种类一、细菌二、放线菌三、酵母菌四、霉菌五、担子菌第二节 菌种培养技术一、培养基及其制备方法二、消毒与灭菌方法三、微生物菌种培养技术第三节 菌种的选育与保藏一、微生物菌种的分离二、微生物菌种的筛选三、微生物的育种方法四、微生物菌种的保藏参考文献第三章 固态发酵原理及调控第一节 固态发酵培养基及其优化一、固态发酵培养基常用原料二、固态发酵原料优化三、培养基灭菌第二节 发酵过程的无菌控制第三节 温度对固态发酵的影响及其控制一、影响固态发酵温度的因素二、温度对固态发酵的影响三、固态发酵过程温度控制第四节 发酵过程的湿度控制第五节 发酵过程的供氧控制第六节 固态发酵动力学参考文献第四章 固态发酵生产设备第一节 固态发酵反应器一、反应器设计的主要影响因素二、固态生物反应器的类型第二节 配料与消毒设备一、固体物料混合设备二、灭菌设备三、空气除菌技术简介第三节 干燥设备一、热风循环干燥烘箱二、气流干燥器三、流化床干燥器四、真空干燥器第四节 辅助设备一、筛选设备二、粉碎设备三、固态物料输送四、气力输送参考文献第五章 酿造工业的固态发酵第一节 酱油及酱类的固态发酵一、酱油的固态发酵法生产工艺二、酱类的固态发酵第二节 醋类的固态发酵一、原料的分类、选择和处理二、糖化剂、酒母及醋酸种子的制备三、固态发酵法酿醋工艺第三节 酒类的固态发酵一、固态发酵法白酒生产的类型二、固态发酵法白酒酿造用的原料和辅料三、固态发酵法白酒的制曲工艺四、固态发酵法白酒的制酒工艺第四节 麦芽的固态发酵一、大麦的清选二、大麦的分级三、大麦的浸渍四、大麦的发芽五、绿麦芽的干燥六、麦芽的除根和贮藏参考文献第六章 酶制剂的固态发酵第一节 纤维素酶的固态发酵一、概述二、纤维素酶固态发酵微生物三、纤维素酶的检测四、纤维素酶固态发酵培养基五、纤维素酶固态发酵工艺控制第二节 糖化酶的固态发酵一、概述二、糖化酶固态发酵微生物三、糖化酶固态发酵培养基四、糖化酶固态发酵工艺控制五、糖化酶处理技术第三节 植酸酶的固态发酵一、概述二、植酸酶固态发酵微生物三、植酸酶固态发酵培养基四、植酸酶固态发酵工艺控制第四节 葡聚糖酶的固态发酵一、概述二、葡聚糖酶固态发酵微生物三、葡聚糖酶固态发酵培养基四、葡聚糖酶固态发酵工艺控制第五节 木聚糖酶的固态发酵一、概述二、木聚糖酶固态发酵微生物三、木聚糖酶固态发酵工艺控制第六节 其它酶的固态发酵一、复合酶的固态发酵二、腺苷酸脱氢酶的固态发酵参考文献第七章 有机酸的固态发酵第一节 概述一、简介二、有机酸固态发酵工艺条件的控制第二节 柠檬酸的固态发酵一、简介二、柠檬酸的固态发酵工艺第三节 苹果酸的固态发酵一、简介二、苹果酸的固态发酵工艺三、影响苹果酸固态发酵的因素四、苹果酸检测方法第四节 曲酸的固态发酵一、简介二、曲酸的固态发酵工艺参考文献第八章 生物农药的固态发酵第一节 概述一、生物农药的定义二、生物农药的分类三、生物农药的研究现状四、生物农药微生物杀虫剂的生产五、生物农药的应用前景第二节 苏云金杆菌的固态发酵一、概述二、作用机理三、固态发酵培养方法四、应用前景第三节 白僵菌的固态发酵一、传统固态发酵生产二、压力脉动固态发酵反应器生产第四节 绿僵菌的固态发酵一、概述二、分类形态三、作用机理四、固态发酵培养五、应用六、展望第五节 其它生物农药的固态发酵一、粉拟青霉的固态发酵培养二、木霉菌的固态发酵培养三、蜡蚧轮枝菌的固态发酵培养四、柑橘粉虱座壳孢菌固态发酵培养参考文献第九章 饲料蛋白的固态发酵第一节 概述第二节 饼粕类发酵饲料蛋白一、棉子饼(粕)二、豆粕三、菜子饼(粕)四、油茶枯饼五、桐粕六、花生饼(粕)第三节 单细胞蛋白固态发酵一、概述二、微生物蛋白的营养价值三、生产单细胞蛋白的微生物四、生产单细胞蛋白的原料五、单细胞蛋白的生产六、单细胞蛋白固态发酵生产工艺第四节 工业废弃物固态发酵饲料蛋白一、用柠檬酸渣生产菌体蛋白饲料二、用甜菜渣原料生产菌体蛋白饲料三、用豆渣生产菌体蛋白饲料四、用油茶子饼渣生产菌体蛋白饲料五、用酒糟、啤酒糟、丙酮丁醇渣生产菌体蛋白饲料六、用玉米淀粉渣生产菌体蛋白饲料七、用甘蔗糖厂废料发酵强化基质蛋白八、用果渣生产菌体蛋白饲料和强化蛋白饲料参考文献



<<固态发酵技术与应用>>

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>