

<<微生物发酵技术>>

图书基本信息

书名：<<微生物发酵技术>>

13位ISBN编号：9787511601414

10位ISBN编号：7511601413

出版时间：2010-9

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：燕平梅

页数：276

字数：230000

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>

## <<微生物发酵技术>>

### 内容概要

微生物发酵技术以现代发酵技术为核心，利用微生物的代谢活动过程，经生物转化而大规模地制造各种工业发酵产品，已经形成了一个品种繁多、门类齐全的独立工业体系，在国民经济中占有重要地位。

## &lt;&lt;微生物发酵技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 微生物发酵技术概论 第一节 微生物发酵技术的定义和发展简史 第二节 微生物发酵技术的特点和范围 第三节 微生物发酵技术的组成 第四节 微生物发酵技术的应用和发展趋势 本章小结  
第二章 发酵微生物的筛选 第一节 微生物的特性及工业微生物的要求 第二节 已工业化产品发酵菌的介绍 第三节 自然界中目的微生物的分离 本章小结第三章 优良发酵菌种选育技术 第一节 自然选育技术 第二节 诱变育种技术 第三节 原生质体育种技术 第四节 基因育种技术 本章小结第四章 发酵菌种保藏技术 第一节 斜面保藏法和穿刺保藏法 第二节 干燥保藏法 第三节 真空冷冻干燥保藏法 第四节 液氮保藏法 第五节 悬液保藏法 第六节 低温保藏法 第七节 常见菌的保存方法 本章小结第五章 微生物发酵的调节原理和控制 第一节 微生物的代谢类型和自我调节 第二节 酶活性调节 第三节 酶合成的调节 第四节 微生物代谢途径调节的形式 第五节 代谢的人工控制 第六节 次级代谢与次级代谢调节 本章小结第六章 发酵培养基 第一节 培养基的类型及功能 第二节 培养基的营养成分及来源 第三节 培养基的配制 第四节 淀粉类原料的处理 第五节 糖蜜原料的处理 本章小结第七章 发酵种子的制备 第一节 种子扩大培养的目的与要求 第二节 工业发酵种子的制备 第三节 种子质量的控制 本章小结第八章 培养基灭菌及空气除菌 第一节 培养基的灭菌 第二节 空气除菌 本章小结第九章 发酵过程的控制 第一节 发酵过程工艺控制的目的和研究方法 第二节 温度变化及其控制 第三节 发酵过程的pH值控制 第四节 氧的供需及对发酵的影响 第五节 二氧化碳对发酵的影响及控制 第六节 发酵过程泡沫的控制 第七节 发酵染菌的检测和防治 第八节 基质浓度对发酵的影响及补料控制 第九节 发酵终点的判断 本章小结第十章 微生物发酵下游技术 第一节 微生物发酵下游技术的特点和一般过程 第二节 发酵液的预处理和过滤 第三节 发酵产品的提取与精制 第四节 成品加工 本章小结参考文献

<<微生物发酵技术>>

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>