

<<生物工程专业实验指导>>

图书基本信息

书名：<<生物工程专业实验指导>>

13位ISBN编号：9787564319434

10位ISBN编号：7564319437

出版时间：2012-9

出版时间：西南交通大学出版社

作者：潘训海，罗惠波 主编

页数：104

字数：125000

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>

<<生物工程专业实验指导>>

内容概要

生物工程是一门新兴的综合性应用学科，被视为21世纪三大前沿学科之一。生物工程专业的学生必须具备良好的工程素质，即学生在掌握多学科知识的基础上，必须具备在生产实践中独立分析问题和解决问题的综合能力。专业实验教学是培养学生掌握专业技能的重要实践环节，生物工程专业开设专业实验是培养、提高学生动手能力和工程素质的有效手段之一。

《生物工程专业实验指导》可作为高等院校生物工程专业实验教学用书，也可作为高等院校和师范院校生物科学、生物技术和食品科学等相关专业本、专科学习用书，还可供从事生物工程、微生物发酵行业的企业和研究所人员参考。

<<生物工程专业实验指导>>

书籍目录

第一部分 生物工程专业实验基础知识

第一节 实验规则

第二节 实验室的安全

第二部分 生物工程实验

实验一 细菌生长曲线的测定

实验二 霉菌的固态培养

实验三 酵母流加培养实验

实验四 麦芽汁的制备

实验五 淀粉水解糖的制备

实验六 L-谷氨酸的发酵与提取

实验七 酒精发酵

实验八 柠檬酸发酵

实验九 醋酸发酵

实验十 食醋酿造

实验十一 酱油酿造

实验十二 青霉素的发酵实验

实验十三 溶媒萃取法分离纯化青霉素

实验十四 红豆杉细胞培养

实验十五 小曲酒的酿造

实验十六 葡萄酒酿造

实验十七 啤酒工艺综合实验

实验十八 大蒜细胞SOD的提取和分离

实验十九 从黄连中提取黄连素

实验二十 离子交换法提取溶菌酶

实验二十一 白酒的品评

实验二十二 啤酒的品评

附录

附录A 常用培养基的配制

附录B 常用有机溶剂沸点、相对密度表

附录C 化学试剂的规格

附录D 葡萄酒感官要求

附录E 葡萄酒理化要求

参考文献

<<生物工程专业实验指导>>

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>