

<<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>