第一图书网, tushu007.com

<<发酵生物技术专业英语>>

图书基本信息

书名：<<发酵生物技术专业英语>>

13位ISBN编号：9787501919208

10位ISBN编号：7501919208

出版时间：2007年

出版时间：轻工业出版社

作者：许赣荣编

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

内容概要

本教材共十六课，每课有正文（A、B两篇独立的课文）、阅读材料、补充资料和练习四大部分。
最后还安排了附录，收录了英汉微生物名称及国际上有关生物技术的期刊名称。

在课文内容上，主要选择了有关生物技术（偏重于发酵工程）的内容。
包括以下专题：无机化学，有机化学，分析化学，生物化学（糖，蛋白质，核酸），微生物学（菌种，操作方法），分子遗传学，生理学（代谢），酒（啤酒，葡萄酒，威士忌），酒精，柠檬酸，谷氨酸，单细胞蛋白的生产，酶（主要的酶的品种，固定化酶），植物细胞培养，抗生素等药品，废水处理，发酵动力学，生化反应器（发酵罐），蒸馏技术，亲和色谱等下游技术，化学分析方法，论文摘要，前言。
在第14课，还安排了两篇英语论文。
每篇课文均有补充资料，如补充的专业词汇、构词法、翻译理论与技巧、CA缩略语精选、写作句型。

本书可作为生物技术专业（偏重于发酵工程）高校及大专中专学生的专业英语教材。
由于在内容上有所拓展，故也适应于发酵工厂或研究所的有关技术人员参考。

第一图书网, tushu007.com

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