第一图书网, tushu007.com

<<红曲菌的形态与分类学>>

图书基本信息

书名：<<红曲菌的形态与分类学>>

13位ISBN编号：9787501938599

10位ISBN编号：7501938598

出版时间：2003-1

出版时间：轻工业出版社

作者：李钟庆等编

页数：65

字数：68000

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

这是一本学术性著作，作者总结了数十年严谨研究的成果。
它又是有用的工具书，因为人们为了实用目的在自然界广泛寻求红曲菌时，常常苦于缺乏准确识别菌种的参考文献。
作者从实用角度考虑，尽可能通俗地描述了菌株的宏观形态和显微形态，为了使广大读者便于按图索骥，还提供了多幅精美的照片和细致的线条图。
　　红曲是用谷物（当前大多数是大米）为原料选择性培养出以红曲菌为绝对优势微生物的发酵制品。
红曲菌则是在19世纪后期由西方学者发现和命名的一类子囊菌门中的真菌。
我国制造红曲的可考证的历史有1000年以上，用红曲烹调和做药用，乃至用做防腐剂的记载屡见于史籍中。
把红曲菌和红曲两者联系在一起，搞清楚酿制红曲的微生物是红曲菌，是日本学者20世纪前期进行的工作。
今天我们知道，红曲菌在自然界的生长能力并不很强，要使它在谷物内与各种微生物的生存竞争中占绝对优势，即使在今天也并非易事，在古代没有微生物学知识的时候就更加困难了。
在《本草纲目》和《天工开物》等著作中对红曲的制作，有详细的工艺描述，如控制温度和湿度、调节通气量等，充分体现了我国先民对自然现象观察的精确和驾御的巧妙。
这些技巧在今天仍然具有重要的参考价值，所以在20世纪20年代日本学者曾经因为红曲而称赞我们是天才的中华民族。
红曲菌除了用于生产食用色素外，还能够产生较强的葡萄糖淀粉酶，近20多年来又发现，红曲菌产生的许多代谢产物可以作为药物或保健品，同时还有红曲菌在代谢过程中会形成毒素的报道，因而从不同角度研究红曲菌成了当代应用真菌学领域中一道亮丽的风景线。

作者简介

李钟庆，男，教授，1925年4月出生于河北石家庄。
1951年毕业于山东大学理学院植物学系，1953年毕业于南京大学生物学系研究生班。
1953年至1959年任教于南京大学。
1959年后在中国科学院微生物研究所从事研究工作到退休，其间于1979年至1990年任该所菌种保藏研究室主任，1979年

书籍目录

一、红曲菌在生物界的位置二、红曲菌属的形态学三、红曲菌的生态习四、红曲菌属的分类学 （一）佐藤喜吉的分类 （二）饭家广与林庆福的分类 （三）郝氏与皮特的分类 （四）西川与饭冢的数码分类 （五）甘农与阿布杜拉和阿贝的分类 （六）字田川与马场的分类 （七）李钟庆与郭芳的分类附录　各种培养基的组成成分参考文献

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