

<<食品工业生物技术>>

图书基本信息

书名：<<食品工业生物技术>>

13位ISBN编号：9787502564148

10位ISBN编号：7502564144

出版时间：2005-3

出版时间：化学工业出版社

作者：邬敏辰

页数：301

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>

<<食品工业生物技术>>

内容概要

借助现代生物技术，使产品获得或保持特有的色、香、味和营养，使其在激烈的市场竞争中占尽先机，已经成为各大型食品企业关注的焦点。

作为一门食品科学技术与生物技术相互渗透而形成的新兴学科，《食品工业生物技术》在阐明国内外生物技术领域的最新研究成果和发展动态的同时，重点介绍了现代生物技术在食品工业中的应用，包括基因工程、细胞工程、酶工程、发酵工程在食品工业中的应用，转基因食品及其安全性，多种新型食品和食品原料的效益价值、发展趋势和生产制作流程等。

内容系统全面，突出科学性、实用性。

适合从事食品生产的研发人员、管理投资人员和高校相关专业师生阅读、参考和学习。

<<食品工业生物技术>>

书籍目录

第一章 生物技术导论第一节 生物技术的发展简史一、传统生物技术及其缺陷二、传统生物技术发展简史三、现代生物技术第二节 生物技术的范畴一、生物技术定义和特点二、生物技术内容及其内在联系第三节 现代生物技术的发展一、现代生物技术的进展二、未来生物技术的展望三、我国生物技术产业的现状第四节 食品生物技术概论一、食品工业中的生物技术二、生物技术对食品工业发展的影响三、食品生物技术的展望参考文献第二章 基因工程在食品工业中的应用第一节 基因工程概况一、基因工程的定义和内容二、基因工程的发展简史三、基因工程的应用性研究四、人类基因组计划第二节 基因工程相关技术一、基因工程工具酶二、基因工程载体及其选择三、目的基因的制备四、基因的克隆与检测五、外源基因的表达第三节 植物性食品资源的改良一、转基因植物的生产和品质性状二、转基因植物的抗逆性状三、植物转基因的方法第四节 动物性食品资源的改良一、基因工程与动物生产性状二、动物转基因的方法三、转基因动物及其功能简介第五节 食品与酶制剂生产中的工程菌一、工程菌用于食品或食品添加剂的生产二、工程菌用于食品用酶的生产三、微生物酶基因改造的策略参考文献第三章 转基因食品及其安全性第一节 转基因食品的发展现状一、转基因食品的研究和生产二、转基因食品的销售第二节 转基因食品的主要功能一、增加产量、降低生产成本二、增强果蔬产品的保鲜性能三、保护环境、防治病虫害四、提高食品的营养价值五、具有预防和保健功能六、改善发酵食品的品质和风味七、提高作物抗逆能力第三节 转基因食品的安全性问题一、引起食品过敏症二、标记基因传递三、较高水平的天然毒素四、基因传递至环境五、重组微生物的基因转移和致病第四节 转基因食品的检测技术一、PCR检测技术二、ELISA检测技术三、基因芯片检测技术第五节 转基因食品的管理一、公众对转基因食品安全性的反响二、国际社会对转基因食品的关注三、各国政府对转基因食品的管理第六节 转基因食品的发展前景参考文献第四章 酶工程在食品工业中的应用第五章 发酵工程在食品工业中的应用第六章 细胞工程在食品工业中的应用参考文献

<<食品工业生物技术>>

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>