

<<食品生物技术导论>>

图书基本信息

书名：<<食品生物技术导论>>

13位ISBN编号：9787502580353

10位ISBN编号：7502580352

出版时间：2006-4

出版时间：化学工业出版社

作者：罗云波、生素萍

页数：309

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>

<<食品生物技术导论>>

内容概要

本教材着重阐述食品生物技术的基本理论和该领域国内外的最新研究进展，通过案例介绍生物技术在食品领域中的应用，力求体现食品学科的特点，在内容和形式上有所创新。

本教材共分9章，分别阐述基因工程与食品产业、细胞工程与食品产业、蛋白质工程与食品产业、食品酶工程、发酵工程与食品产业、转基因生物反应器、食品生物工程的下游技术以及现代生物技术与食品安全等内容。

本教材为普通高等教育“十五”国家级规划教材，教育部面向21世纪课程教材，适合于食品科学、生物技术等专业的师生，也可供从事微生物油脂研究、生产的技术人员做参考。

<<食品生物技术导论>>

书籍目录

第1章 绪论1.1 食品生物技术的基本概念与发展中的相关重要历史事件1.2 食品生物技术基础1.3 食品生物技术在食品工业发展中的地位和作用1.4 生物技术研究 and 应用的进展与展望思考题学生参考书参考文献、第2章 基因工程与食品产业2.1 基因工程概述2.2 DNA分子的提取与检测技术2.3 工具酶和基因工程载体2.4 基因工程的基本技术2.5 基因工程在食品产业中的应用思考题学生参考书参考文献第3章 细胞工程与食品产业3.1 细胞工程的基本原理3.2 细胞培养技术3.3 细胞融合技术3.4 细胞工程在食品工业的应用3.5 动物细胞工程及其在食品中的应用思考题学生参考书参考文献第4章 蛋白质工程与食品产业4.1 概述4.2 蛋白质工程的基本步骤与改造策略4.3 蛋白质的改造方法4.4 蛋白质工程在食品中的应用思考题学生参考书参考文献第5章 食品酶工程5.1 食品酶工程概述5.2 酶的生产与改造5.3 酶的固定化及其生产应用技术5.4 酶工程在食品中的应用思考题学生参考书参考文献第6章 发酵工程与食品产业6.1 发酵工程概述6.2 发酵培养基的制备及灭菌6.3 发酵菌种及其扩大培养6.4 发酵动力学6.5 发酵设备6.6 发酵过程的控制6.7 重组细胞培养与发酵过程中的技术关键问题、对策及应用实例思考题学生参考书参考文献第7章 转基因生物反应器7.1 概述7.2 转基因动物反应器7.3 转基因植物反应器7.4 转基因微生物反应器思考题学生参考书参考文献第8章 食品生物工程下游技术8.1 概述8.2 原料与预处理8.3 固液分离和细胞破碎8.4 初步纯化8.5 精细纯化8.6 成品加工8.7 下游工程案例思考题学生参考书参考文献第9章 现代生物技术与食品安全9.1 概述9.2 转基因食品安全性评价的目的与原则9.3 生物技术食品的检测技术9.4 转基因食品标识技术9.5 生物技术食品安全性评价的内容9.6 世界各国对转基因食品安全管理9.7 转基因食品安全性评价案例思考题学生参考书参考文献

<<食品生物技术导论>>

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>