

<<工业发酵分析>>

图书基本信息

书名：<<工业发酵分析>>

13位ISBN编号：9787502589301

10位ISBN编号：7502589309

出版时间：2006-8

出版单位：化学工业出版社

作者：吴国峰

页数：264

字数：443000

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>

<<工业发酵分析>>

内容概要

本书是在作者使用多年讲义的基础上整理编写而成，内容涉及工业发酵原料和产品中各类物质成分的分析测定，介绍其测定原理、仪器和试剂、测定方法、计算，并进行讨论。

介绍了色谱技术、氨基酸自动分析仪、荧光分光光度法、原子吸收分光光度法的原理、仪器及在工业发酵产品分析测定中的应用，并对样品的采集与处理、实验数据处理与分析结果的可靠性评价进行了介绍。

本书可作为生物工程、发酵工程、食品生物技术等专业的教材，也可供相关领域科研单位技术人员参考使用。

<<工业发酵分析>>

书籍目录

1 水分的测定2 糖类的测定3 发酵原料中粗蛋白质的测定4 脂肪的测定5 糖蜜灰分的测定6 玉米粉及玉米秸秆中粗纤维素的测定7 酿造用水硬度的测定8 耐高温α-淀粉酶活力的测定9 糖化酶活力的测定10 蛋白酶活力的测定11 酒母醪质量的分析控制12 淀粉糖浆DE值的测定13 淀粉水解物中低聚糖的分析14 玉米糖浆中糖的定量测定15 糖蜜含糖的测定(糖锤度计法)16 乙醇浓度(酒精度)的测定17 成品酒精中甲醇、醛、高级醇、酯的测定18 酒精的硫酸试验19 酒精的氧化时间试验20 啤酒原麦汁浓度的测定21 啤酒中双乙酰的测定22 啤酒中甲醛残留量的测定23 蒸馏酒中总酯的测定24 蒸馏酒中总醛的测定25 蒸馏酒中铅的测定26 柠檬酸含量的测定27 乳酸含量的测定28 维生素C含量的测定29 酱油中氨基酸态氮的测定30 味精成品纯度的测定31 抗生素效价的测定32 青霉素发酵液中苯乙酸残留量的测定33 酸牛乳中山梨酸、苯甲酸的测定34 乳酸酸菜质量的检测35 气相色谱36 气相色谱-质谱联用仪37 高效液相色谱38 氨基酸自动分析仪39 荧光分光光度分析40 原子吸收分光光度法41 样品的采集与处理42 实验数据处理与分析结果的可靠性评价附录一附录二 工业发酵分析中关键词中西文对照参考文献

<<工业发酵分析>>

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>