

<<微生物工程工艺原理>>

图书基本信息

书名：<<微生物工程工艺原理>>

13位ISBN编号：9787562308393

10位ISBN编号：756230839X

出版时间：2005-9

出版时间：华南理工大学出版社

作者：姚汝华 主编

页数：405

字数：649000

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>

## <<微生物工程工艺原理>>

### 内容概要

本书被轻工总会全国高校发酵工程专业教材委员会评定为全国高校发酵工程专业通用教材。该书各种工艺学的共性理论按单元操作归纳并组成一个崭新体系，系统介绍了微生物工程的工艺原理和生产技术。

全书共五篇（十六章），主要内容包括微生物工业菌种与培养基、发酵机制、发酵工艺过程的控制、发酵产物的提取与精制、微生物工程相关的技术与经济学院。

本书适合于高等院校生物、发酵、食品等专业的师生以及科研、设计部门和生产企业的工程技术人员学习参考使用。

## &lt;&lt;微生物工程工艺原理&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、微生物工程的特征 二、微生物工程发展史 三、微生物工业的范围 四、国内外微生物工业概况及其发展趋势第一篇 微生物工业菌种与培养基 第一章 菌种与种子扩大培养 第一节 微生物工业用菌种 第二节 种子扩大培养 第二章 培养基的制备与灭菌 第一节 培养基的原材料 第二节 淀粉水解糖的制备 第三节 糖蜜的前处理 第四节 纤维素代粮发酵 第五节 前体物质与促进剂 第六节 培养基灭菌第二篇 发酵机制 第三章 糖嫌气性发酵产物积累机制 第一节 糖酵解途径的特点及调节 第二节 酒精发酵机制 第三节 甘油的合成机制 第四节 乳酸发酵机制 第四章 柠檬酸发酵机制 第五章 氨基酸发酵机制 第一节 氨基酸发酵的代谢调控 第二节 谷氨酸发酵机制 第三节 赖氨酸发酵机制 第四节 色氨酸发酵机制 第五节 亮氨酸发酵机制 第六节 精氨酸发酵机制 第六章 核酸类物质的发酵机制 第一节 核苷酸的生物合成途径 第二节 嘌呤核苷酸生物合成的 第三节 嘧啶核苷酸生物合成的调节机制 第七章 抗生素的发酵机制第三篇 发酵工艺过程的控制第四篇 发酵产物的提取与精制第五篇 微生物工程相关的技术与经济学参考文献

<<微生物工程工艺原理>>

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>