

<<发酵工程原理与实践>>

图书基本信息

书名：<<发酵工程原理与实践>>

13位ISBN编号：9787562828099

10位ISBN编号：7562828091

出版时间：2011-8

出版时间：华东理工大学出版社

作者：葛绍荣

页数：217

字数：346000

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>

<<发酵工程原理与实践>>

内容概要

葛绍荣等的《发酵工程原理与实践》着重介绍发酵工程的原理和技术，发酵的历史，发展状况和应用前景；生产菌种的选育、构建与保藏，包括基因、遗传、细胞、酶工程在发酵工程育种上的应用；微生物的营养类型及培养基的设计与制备，发酵设备的类型、设计和操作原理，厌氧发酵和好氧发酵的过程及管理事项，酒精和啤酒的发酵生产，现代化技术在传统发酵工艺上的应用；发酵产品的提取工艺和提取设备以及发酵的生产举例。

教材分为四篇共20章，分别介绍发酵工程的上游、中游、下游工程的基本原理和技术以及生产举例和科研实践；其独到之处在于将微生物的有关基础知识与发酵工程技术知识以及科研实践较为全面地结合起来，使学生能比较系统地了解微生物学基础知识和发酵工程的工艺流程原理及方法。

因此本教材可供大专院校从事生命科学的学生和从事有关发酵酿造方面的工程技术人员选用或参考。

<<发酵工程原理与实践>>

书籍目录

第一篇 生产菌种的选育、保藏及发酵准备(上游工程)

第1章 概论

1.1 发展史

1.1.1 纯培养技术(初期发酵技术)

1.1.2 深层发酵(近代发酵技术)

1.1.3 发酵工程(第三代发酵技术)

1.2 发酵工程理论

1.2.1 发酵工程定义

1.2.2 发酵工艺、发酵工程和发酵原理

1.2.3 发酵工程在生物技术中的地位

1.2.4 发酵工程的进展

1.2.5 人在发酵工程领域的主观能动作用

1.3 发酵工程的实践与应用

1.3.1 在工业方面的应用

1.3.2 在农业方面的应用

1.3.3 在环境保护中的应用

1.3.4 在冶金中的应用

1.3.5 在高技术研究中的应用

思考题

第2章 野生型菌种的分离筛选

第3章 优良菌株的选育

第4章 菌种退化的复壮和保藏

第5章 微生物代谢及其调节控制

第6章 微生物的营养及培养基

第7章 发酵条件的控制

第8章 发酵原理和参数检测及自动控制

第9章 培养基的灭菌与灭菌设备

第二篇 生物反应器的设计机器运作过程(中游工程)

第三篇 产品的分离提取及制备方法(下游工程)

第四篇 生产举例与科研实践(理论与实践)

发酵工程思考题100

参考文献

<<发酵工程原理与实践>>

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>