

<<生物工艺>>

图书基本信息

书名：<<生物工艺>>

13位ISBN编号：9787040117240

10位ISBN编号：704011724X

出版时间：2002-12

出版时间：高等教育出版社

作者：刘纯根

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>

## <<生物工艺>>

### 内容概要

《生物工艺》是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工艺专业课程设置”中主干课程“生物工艺教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

本书共分5章，内容包括：生物技术的发展情况及生物技术下游产品的分离方法，重点列出了我国当前生产较有影响的几门典型产品生产工艺如氨基酸、有机酸、酶制剂及单细胞蛋白的生产工艺流程、原料的处理及生产方法和产品的提取。

本书可作为中等职业学校食品生物工艺专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## &lt;&lt;生物工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概论第一节 生物工艺的发展史一、生物工艺学的基本概念和特点二、生物技术的发展及在国民经济中的作用三、生物技术的应用四、基因工程的基本概念及生物技术新的发展方向第二节 生物反应过程的特点第三节 生物产品的分离和纯化方法一、生物产品的分离和纯化的目的及基本要求二、生物产品的分离、纯化方法的种类三、主要分离方法的基本理论四、生物技术下游加工过程的发展趋向思考题第二章 氨基酸生产工艺第一节 概述一、氨基酸的性质、用途及在国民经济中的作用二、氨基酸的发展史三、氨基酸的生产方法四、氨基酸生产过程中所用新工艺第二节 谷氨酸生产菌的扩大培养一、菌种分离和筛选的基本方法二、谷氨酸生产菌的种类及其基本特征三、种子扩大培养的工艺流程及工艺条件四、影响种子质量的因素五、成熟种子的质量要求第三节 谷氨酸发酵的代谢调控一、谷氨酸生物合成代谢途径二、生物素对谷氨酸发酵的影响第四节 谷氨酸发酵工艺控制一、淀粉水解糖的制备二、培养基的配制和灭菌三、空气净化的基本理论、工艺流程、操作规程四、谷氨酸发酵工艺条件控制五、泡沫的产生及对发酵的影响六、谷氨酸发酵动态七、谷氨酸发酵过程中出现的异常现象与处理八、噬菌体和杂菌的污染与防治九、发酵终点判断十、谷氨酸生产设备第五节 谷氨酸的提取一、谷氨酸发酵液的性质、化学组成二、谷氨酸发酵液预处理的目的是预处理的一般方法三、等电点法提取谷氨酸四、离子交换法提取谷氨酸五、金属盐法提取谷氨酸六、谷氨酸提取设备第六节 谷氨酸制味精一、谷氨酸中和的基本操作二、色素的来源及脱色的基本方法三、谷氨酸单钠浓缩结晶的基本理论、工艺条件的控制及操作四、结晶母液的处理五、味精的分离和干燥的基本方法第七节 氨基酸生产三废的处理一、氨基酸生产过程中排放废液化学组成二、废液处理的基本方法思考题第三章 有机酸生产工艺第一节 概述一、柠檬酸的发展史二、柠檬酸的性质、用途及在国民经济中的作用三、柠檬酸的生产方法第二节 柠檬酸生产菌种的扩大培养一、柠檬酸生产菌的种类和其基本特性二、柠檬酸菌种选育工作的进展三、种子扩大培养的工艺流程及工艺条件四、影响种子质量的因素五、成熟种子的质量要求第三节 柠檬酸发酵代谢控制一、柠檬酸生物合成途径二、黑曲霉柠檬酸发酵的代谢调控三、黑曲霉柠檬酸发酵机制第四节 柠檬酸发酵工艺控制一、柠檬酸生产原料的种类及其处理二、淀粉质原料液化的基本方法及基本条件三、培养基的灭菌四、空气净化的基本理论、工艺流程和操作规程五、柠檬酸深层发酵工艺六、柠檬酸深层发酵染菌分析及防治七、柠檬酸生产设备第五节 柠檬酸的提取一、柠檬酸提取方法和工艺流程二、柠檬酸发酵液的预处理的目的是预处理的一般方法三、柠檬酸的中和、净化、浓缩、结晶的工艺条件和操作规程四、柠檬酸提取设备的特点五、筛分、包装、贮运第六节 柠檬酸生产三废处理思考题第四章 微生物酶制剂生产工艺第五章 单细胞蛋白的生产工艺主要参考文献

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>