第一图书网, tushu007.com

<<食品生物技术>>

图书基本信息

书名：<<食品生物技术>>

13位ISBN编号：9787501939916

10位ISBN编号：7501939918

出版时间：2003-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘冬 著

页数：318

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

内容概要

食品生物技术包括发酵工程、酶工程、细胞工程、基因工程及食品工业废水生物处理等技术。作为食品专业的高等职业教育教材，我们根据教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》和《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》的精神，在编写前，对我国食品行业从事食品研发、生产工作的岗位进行了充分调研，根据学生毕业后在食品企业可能从事的主要工作岗位的技术要求，确定了教材编写的具体内容和重点，力图使教材体现以职业岗位为导向、以知识和技术应用能力培养为重点的高职教材特色。
鉴于生物技术在食品工业的应用的现状和未来5—10年的应用发展趋势，考虑到该教材定位于后续工艺课的技术基础课，故在教材编写过程中强调基本原理和基本操作技术。
对于发酵工程部分，强调学生对发酵工艺技术中共性、典型性的基本理论和操作的掌握，具体说来，就是对工业菌种分离保藏技术、工业培养基的配制和灭菌技术、实验室和生产车间的种子扩大培养技术、机械搅拌通风发酵罐的使用和维护技术、发酵过程中重要工艺参数的检测和控制技术和无菌控制技术作重点的阐述；对于酶工程技术，重点阐述酶作用最适工艺条件的选择、控制及提高酶稳定性的方法；对于基因工程和细胞工程则对DNA重组技术、细胞融合技术的基本原理作简单概述，重点阐述基因工程菌发酵和动、植物细胞大规模培养工艺的控制和所用设备；对于食品工业废水生物处理则主要阐述衡量废水的标准和常见处理方法的工艺原理。
作为高职教材，本教材对各种技术的理论根源、理论之间的对比和公式的推导不作细致分析，仅作结论性阐述，而对各种技术的技术思路、操作要点、设备的使用等则作重点的分析，并支持以大量模拟或接近于生产实际的实训实例作为学生技能实训的指导。
本书由从事生物工程教学和研究多年的著名专家博士生导师梁世中教授担任主审。

<<食品生物技术>>

书籍目录

总论一、生物技术的定义和特点二、生物技术的发展简史三、生物技术的主要内容四、生物技术在食品工业中的应用——食品生物技术思考题第一章　食品发酵工业常用微生物及生产菌种选育第一节　食品发酵工业常用微生物一、食品发酵工业对微生物菌种的一般要求二、常用的食品发酵工业微生物菌种及应用第二节　生产菌种的选育一、自然选育二、诱变育种三、杂交育种四、分子育种第三节　生产中常用菌种的保藏一、菌种保藏原理二、菌种保藏方法三、菌种保藏的注意事项四、菌种保藏机构介绍思考题第二章　工业发酵培养基及制备第一节　工业发酵培养基的成分及来源一、碳源二、氮源……第三章　发酵罐第四章　工业发酵灭菌第五章　种子扩大培养第六章　发酵过程工艺的的控制第七章　酶工程第八章　基因工程第九章　细胞工程第十章　食品工业废水生物处理技术第十一章　实训参考文献

第一图书网, tushu007.com

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