

<<生物工艺技术>>

图书基本信息

书名：<<生物工艺技术>>

13位ISBN编号：9787501955244

10位ISBN编号：7501955247

出版时间：2006-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王福源 编

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>

<<生物工艺技术>>

内容概要

本书阐述将生产原料通过微生物发酵转变成产品的有关技术，其内容包括：菌种及种子扩大培养；种子和发酵培养基；发酵工艺及发酵过程中的物质变化；目的产物分离提取和纯化；发酵染菌及防治。

本书旨在简明阐述生物工艺的基本原理和技术要点，以及介绍微生物工程领域里的一些基本技术，并在此基础上通过典型实例，让读者进一步加深对基本原理的理解。

本书适用于高等学校生物技术专业、生物工程专业、食品专业、生物化工专业和发酵专业。

书籍目录

第一章 菌种及种子扩大培养 第一节 自然接种的微生物 一、白酒大曲中的菌种 二、黄酒生麦曲中的菌种 第二节 从自然界中分离的菌种 一、概述 二、缩水甘油丁酸酯消旋体水解酶产生菌的筛选 三、纤维素酶产生菌绿色木霉的筛选 四、 α -葡萄糖苷酶产生菌的筛选 五、酸性 α -淀粉酶产生菌的筛选 六、L-乳酸生产菌株的选育 七、生产干酪用的乳酸菌的特性 八、啤酒酵母 九、小曲中微生物的特性 十、酱油酿造用菌种及种子扩大培养 十一、制醋用菌种及种子扩大培养 第三节 诱变育种 一、概述 二、D-核糖生产菌株的选育 三、枯草芽孢杆菌营养缺陷型突变株的选育 四、啤酒酵母营养缺陷型突变株的选育 五、黄色短杆菌抗性突变株的选育 六、生物絮凝剂高产菌的选育 七、灵菌红素生产菌株的选育 八、螺旋霉素生产菌株的选育 九、头孢菌素C生产菌的选育 十、柠檬酸生产菌株的选育 十一、谷氨酸生产菌的特性 第四节 原生质体融合菌株 一、概述 二、小单胞菌原生质体融合株 三、芽孢杆菌原生质体转化株 四、整肠生菌原生质体融合株 五、顶头孢霉菌原生质体融合株 第五节 基因工程菌 一、概述 二、PFK融合蛋白基因工程菌的构建 三、乙型肝炎病毒(HBV)颗粒性抗原转基因番茄植株的构建及鉴定 四、细菌荧光酶基因工程菌的构建 五、顶头孢霉菌基因工程菌的构建 第二章 种子和发酵培养基 第一节 概述 第二节 固态发酵培养基 一、制作大曲和大曲白酒的原料 二、制作麦曲和黄酒的原料 三、薯渣原料柠檬酸发酵培养基 四、酱油生产的原料和醋 五、食醋生产的原料和醋 第三节 液态发酵培养基 一、谷氨酸发酵培养基 二、啤酒发酵培养基 三、葡萄酒发酵培养基 四、糖蜜原料柠檬酸浅盘发酵培养基 五、柠檬酸深层发酵培养基 六、干酪生产培养基 七、螺旋霉素发酵培养基 八、头孢菌素C发酵培养基 九、环己烯亚胺产生菌培养基 十、地衣芽孢杆菌产碱性蛋白酶培养基成分配比研究 十一、嗜热毛壳菌产纤维素酶培养基成分配比研究 第三章 发酵工艺及发酵过程中的物质变化 第一节 概述 第二节 固态法发酵 一、大曲白酒发酵 二、黄酒发酵 三、薯渣原料柠檬酸发酵 四、酱油发酵 五、食醋发酵 六、组织型纤维酶原激活剂发酵的研究 第三节 液态法发酵 一、啤酒发酵 二、液态白酒发酵 三、糖蜜原料柠檬酸浅盘发酵 第四章 目的产物的分离提取 第五章 发酵染菌及对策 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>