

<<发酵工业概论>>

图书基本信息

书名：<<发酵工业概论>>

13位ISBN编号：9787501982028

10位ISBN编号：7501982023

出版时间：2011-7

出版时间：轻工

作者：李艳

页数：339

字数：601000

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>

## <<发酵工业概论>>

### 内容概要

发酵工业是生物技术产业化中最重要的组成部分之一。

随着科学技术的发展，生物技术已经成为当今社会最活跃、发展最迅速、最重要的科学技术之一。

发酵技术在实现生物技术的最终目标和产业化，以获得真正的社会和经济效益方面扮演着重要的角色

。

发酵工业从古老的传统酿造类发酵食品到辐射于食品、农业、医药、化工、环境等多个国民经济领域的上百类产品，深入我们生活的各个方面。

本书结合近十多年来在发酵工业技术领域的技术进步和产业发展，对第一版进行了补充和更新，注重补充了微生物育种、发酵工艺优化和发酵经济学分析。

更新和补充了第一版第六章所涉及的各种发酵产品生产领域的产业现状和技术进步。

## &lt;&lt;发酵工业概论&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 总论

- 第一节 发酵工业的定义
- 第二节 发酵工业的沿革
- 第三节 发酵工业的范围
- 第四节 发酵工业的特征
- 第五节 发酵工业的未来

## 第二章 工业微生物及其培养

- 第一节 发酵工业常用的微生物菌种
- 第二节 工业微生物菌种选育
- 第三节 菌种的培养
- 第四节 优良菌种保藏技术

## 第三章 发酵机制

- 第一节 工业微生物基础物质代谢
- 第二节 糖代谢产物的发酵机制
- 第三节 氨基酸和核苷酸发酵机制
- 第四节 抗生素发酵机制

## 第四章 发酵工程

- 第一节 发酵动力学模式和发酵培养方法
- 第二节 发酵罐
- 第三节 发酵工程基本操作
- 第四节 采用非糖类原料的发酵工程学问题
- 第五节 发酵工艺优化设计

## 第五章 发酵产物的提取与精制工程

- 第一节 发酵液的特性及提取精制工程概要
- 第二节 发酵液的预处理及菌体分离
- 第三节 发酵产物的提取
- 第四节 发酵产物的精制

## 第六章 现代发酵工业

- 第一节 饮料酒的生产
- 第二节 发酵食品的酿造
- 第三节 酮醇类发酵生产
- 第四节 发酵法生产有机酸
- 第五节 氨基酸生产
- 第六节 核苷酸类物质生产
- 第七节 酶制剂生产
- 第八节 生理活性物质的发酵生产
- 第九节 单细胞蛋白生产
- 第十节 糖类物质生产
- 第十一节 抗生素物质生产
- 第十二节 食用、药用真菌培养与发酵
- 第十三节 生物质能源发酵

## 第七章 清洁生产与发酵工业废水净化

- 第一节 清洁生产的概念与途径
- 第二节 环境污染及微生物
- 第三节 水质污染度指标及国家允许排放标准

<<发酵工业概论>>

第四节 天然水系中生物群变化和微生物处理废水的必要条件

第五节 微生物处理废水方法

第八章 发酵经济学及其技术经济分析

第一节 发酵产品主要成本

第二节 技术经济效果综合分析

参考文献

<<发酵工业概论>>

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>