

<<微生物工程技术原理>>

图书基本信息

书名：<<微生物工程技术原理>>

13位ISBN编号：9787502596194

10位ISBN编号：7502596194

出版时间：2007-5

出版时间：化学工业出版社

作者：程殿林 编

页数：270

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>

## <<微生物工程技术原理>>

### 内容概要

本书系统地介绍了微生物工程领域所涉及的基础理论知识、生产实际应用和新的科技成果。从微生物工程的共性技术到个性举例，对具有代表性的知识进行了较为详细的阐述。

本书共分九章，包括工业微生物菌种及其扩大培养、微生物的生长及代谢与调节、微生物培养基、工业发酵中的灭菌技术、微生物发酵、生物工程下游技术、典型微生物发酵产品生产工艺和废水的生物处理等内容。

本书可作为生物技术、生物工程和食品科学与工程专业本科生的教材，也可供科研和设计部门的工程技术人员参考。

<<微生物工程技术原理>>

书籍目录

第一章 微生物工程概述 第二章 工业微生物菌种及其扩大培养 第一节 常用的工业微生物 第二节 工业微生物菌种的选育 第三节 菌种的退化、复壮与保藏 第四节 菌种的扩大培养 参考文献 第三章 微生物的生长、代谢与调节 第一节 微生物的生长 第二节 微生物的代谢与调节 参考文献 第四章 培养基 第一节 培养基的成分 第二节 培养基的配制原则和类型 参考文献 第五章 灭菌技术 第一节 灭菌原理与方法 第二节 培养基灭菌 第三节 空气净化 参考文献 第六章 微生物发酵 第一节 微生物反应动力学 第二节 微生物发酵培养 第三节 影响发酵过程的主要参数 参考文献 第七章 生物工程下游技术 第一节 发酵液的预处理 第二节 沉淀 第三节 萃取 第四节 离子交换 第五节 色谱分离 第六节 膜分离 第七节 结晶 第八节 干燥 参考文献 第八章 典型微生物发酵产品生产工艺 第一节 啤酒酿造 第二节 酒精生产工艺 第三节 氨基酸生产工艺 第四节 柠檬酸生产工艺 第五节 青霉素生产工艺 第六节 黄原胶 参考文献 第九章 废水的生物处理 第一节 概述 第二节 废水生物处理方法 参考文献

<<微生物工程技术原理>>

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>