

<<现代发酵工艺原理与技术>>

图书基本信息

书名：<<现代发酵工艺原理与技术>>

13位ISBN编号：9787502599928

10位ISBN编号：7502599924

出版时间：2007-4

出版时间：化学工业

作者：田洪涛

页数：236

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>

## <<现代发酵工艺原理与技术>>

### 内容概要

《现代发酵工艺原理与技术》主要围绕现代发酵工程技术进行论述，前两章为通论部分，后七章则是发酵产品的生产工艺的各论。

在各论中主要介绍了微生物菌体制品、酱油、醋、豆腐乳、豆豉、白酒、黄酒、啤酒、发酵肉制品、发酵豆制品、氨基酸、核苷酸、维生素、柠檬酸及其他有机酸、微生物性功能食品和食品添加剂等发酵制品，既有传统酿造产品，又有现代发酵新产品，以此来体现整体性和系统性。

书中主要以发酵产品为主线，全面系统地介绍每种产品的发酵生产工艺及其技术控制，突出教材的实用性和针对性。

同时力求把握本学科领域之前沿，并结合编者自身的科研方向和优势，强调“采用现代新技术生产传统产品、采用现代新技术生产新产品，”突出先进性和学术性。

《现代发酵工艺原理与技术》适合于食品科学与工程、生物工程、发酵工程等专业的本专科生使用，也可作为相关专业的研究生及科研人员参考用书。

## &lt;&lt;现代发酵工艺原理与技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 发酵、发酵工程技术及其与现代生物技术的关系第二节 现代发酵工程技术的研究内容及应用范围一、现代发酵工程技术的研究内容二、现代发酵工程技术的开发应用范围第三节 现代发酵工程技术的历史和发展趋势一、发酵工程技术的历史二、现代发酵工程技术的发展趋势第二章 现代发酵工程技术概论第一节 物料的输送与原料的前处理一、物料的输送及其主要设备二、物料的前处理及其主要设备第二节 发酵培养基的制备和灭菌一、发酵培养基的制备二、发酵培养基的灭菌第三节 发酵菌种及其扩大培养一、发酵工业对菌种的要求二、发酵菌种的选育、保藏和复壮三、发酵菌种的扩大培养第四节 发酵动力学一、发酵动力学概述二、分批式发酵动力学三、连续式发酵动力学四、分批补料式发酵动力学第五节 发酵生产设备一、厌氧固体发酵设备二、厌氧液体发酵设备三、好氧固体发酵设备四、好氧液体发酵设备第六节 发酵的过程控制一、温度对发酵过程的影响及控制二、pH值对发酵过程的影响及控制三、溶解氧对发酵过程的影响及控制四、基质浓度对发酵过程的影响及补料的控制五、泡沫对发酵过程的影响及控制六、设备及管道清洗与消毒的控制七、杂菌与噬菌体污染的控制八、发酵终点的判断九、其他因子的在线控制十、发酵过程的计算机控制第七节 重组细胞的培养与发酵一、重组质粒的不稳定性及其对策二、高密度培养与发酵过程中代谢副产物对重组细胞生长和表达的影响及其对策三、重组细胞高密度培养与发酵过程中供氧的限制及其对策第八节 发酵产物的分离、提取和精制一、发酵醪与菌体分离的方法及设备二、发酵产物提取的方法及设备三、发酵产物精制的方法及设备第九节 发酵辅助工程技术一、空气净化除菌及空气调节系统二、水处理与供水系统三、加热与制冷系统第三章 高效微生物发酵剂的开发及应用第一节 高活性干酵母的发酵生产及应用一、概述二、菌种的选育三、发酵生产的工艺过程与技术控制四、不同类型高活性干酵母的应用第二节 浓缩型直投式乳酸菌发酵剂的开发及应用一、概述二、菌种的选择三、发酵生产的工艺过程与技术控制四、不同类型浓缩型直投式乳酸菌发酵剂的应用第四章 调味品酿造第一节 酱油酿造一、概述二、酱油酿造的菌种及参与发酵的微生物三、酱油酿造与发酵生产的一般工艺四、酱油酿造的新工艺新技术第二节 食醋酿造一、概述二、食醋酿造的微生物三、食醋酿造的一般生产工艺四、食醋酿造的新工艺、新技术第三节 豆腐乳酿造一、概述二、豆腐乳酿造的菌种及参与发酵的微生物三、豆腐乳酿造的生产工艺.....第六章 发酵饮料与发酵食品第七章 氨基酸、核苷酸及维生素的发酵生产第八章 有机酸的发酵生产第九章 微生物性功能食品与食品添回剂的发酵生产参考文献

<<现代发酵工艺原理与技术>>

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>