

<<发酵工程技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵工程技术>>

13位ISBN编号：9787562250548

10位ISBN编号：7562250545

出版时间：2011-8

出版时间：华中师范大学出版社

作者：魏银萍，吴旭乾，刘颖 主编

页数：222

字数：285000

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>

<<发酵工程技术>>

内容概要

本书是为高职高专生物技术类专业编写的专业课教材，共分两部分，发酵理论部分包括绪论、菌种选育技术、种子扩大培养技术、发酵过程、发酵产品的获得、微生物制剂的发酵生产、谷氨酸发酵与味精生产、青霉素的发酵生产、酶制剂的发酵生产、酒的酿造，发酵工程技术实训部分包括基础发酵实训和综合发酵实训。

理论部分每章配有知识目标、能力目标、小结、课外阅读、思考题，实训部分体现发酵生产中的新知识、新工艺、新方法和新技术，以求强化学生的实践能力。

<<发酵工程技术>>

书籍目录

1 绪论

1.1 发酵工程技术的定义

1.1.1 发酵

1.1.2 发酵工程技术

1.2 发酵工程技术的研究内容、特点及应用

1.2.1 发酵工程技术的研究内容

1.2.2 发酵工程技术的特点

1.2.3 发酵工程技术的应用

1.3 发酵工程技术发展史

1.3.1 古代发酵——自然发酵阶段(1900年以前)

1.3.2 近代发酵——微生物纯培养技术的建立(1900年—1940年)

1.3.3 现代发酵

1.4 发酵工程技术的发展趋势

小结

课外阅读

思考题

第一篇 发酵通论

2 菌种选育技术

2.1 菌种选育

2.1.1 发酵工业常用微生物菌种

2.1.2 菌种选育

2.2 菌种保藏

2.2.1 菌种保藏的原理

2.2.2 菌种保藏的方法

小结

课外阅读

思考题

.....

第二篇 发酵各论

第三篇 发酵工程技术实训

附录 《生物发酵工》职业标准

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>