

<<新型酒精工业用酶制剂技术与应用>>

图书基本信息

书名：<<新型酒精工业用酶制剂技术与应用>>

13位ISBN编号：9787122072375

10位ISBN编号：7122072371

出版时间：2010-3

出版时间：化学工业

作者：段钢

页数：214

字数：316000

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>

<<新型酒精工业用酶制剂技术与应用>>

内容概要

本书简要介绍了国内外酒精发展的趋势，深入具体地阐述了新型酶制剂和酶技术如何对传统酒精生产过程进行改进和提高；关于新的酒精生产过程的介绍，则着重于生料和低温过程。

对于从非淀粉类和木质纤维素生产酒精的新领域也有探讨和展望。

书中的内容大部分是世界范围内的最新研究结果，对于提高我国酒精工业水平有很现实的意义；对于有关的科研人员的研究深入和选题也有参考。

本书可供从事酒精工业生产、科研和教学的技术人员、研究人员以及大中专高校师生作为参考书使用。

书籍目录

第1章 概论 1.1 酶制剂的基本知识 1.2 世界各国生物酒精生产概况 1.3 生物酒精发展条件分析 1.4 生物酒精生产过程及成本分析 1.5 生物酒精工业面临的挑战 1.6 酒精生产的发展趋势 1.7 工业酶制剂的进步对生物酒精工业的影响第2章 新型酶在传统酒精生产工艺中的应用 2.1 淀粉质原料的基本结构及水解 2.2 酒精生产用各种酶制剂的介绍和新酶的应用 2.3 影响酒精发酵中酵母功能的因素 2.4 其他酒精发酵菌的种类和发展方向 2.5 传统工艺的问题与酶解决方案第3章 生料复合酶 3.1 生料制酒的发展过程回顾 3.2 生料酶的作用原理及影响酶作用的因素 3.3 以玉米为原料的生料发酵 3.4 大米的生料发酵制酒 3.5 以高粱为原料的生料制酒 3.6 小麦生料制酒过程 3.7 大麦生料发酵 3.8 木薯生产酒精的新过程 3.9 甘薯/马铃薯 3.10 生料发酵间歇补料酒精生产新工艺 3.11 生料酒精与传统酒精的进步及应用中应注意的问题 3.12 总结与展望第4章 非淀粉质原料酒精的生产 4.1 酒精生产原料的发展趋势 4.2 以糖蜜/糖汁为原料酒精的生产 4.3 木质纤维素和酒精的生产第5章 未来生物技术的展望和对酒精生产的影响 5.1 生物精炼、过程集成和酒精的生产 5.2 生物技术进步对酒精生产可能产生的影响参考文献

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>