

<<现代微生物发酵及技术教程>>

图书基本信息

书名：<<现代微生物发酵及技术教程>>

13位ISBN编号：9787301099223

10位ISBN编号：7301099223

出版时间：2006-9

出版时间：北京大学出版社

作者：罗大珍

页数：357

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>

## <<现代微生物发酵及技术教程>>

### 内容概要

本书的主要特点是突出了发酵技术的共性，并且紧密联系生产实践。共分十四章，包括菌种的选育和保藏，微生物的代谢调控理论，发酵工程学基础，发酵产物的提取和纯化，酶及细胞固定化，基因工程育种，氨基酸、核苷酸、有机酸、抗生素、生理活性物质及酶制剂的发酵，发酵工业废弃物的生物处理等。

由于本学科的实践性强，所以在阐明理论的同时，还将有关实验编入，供选择使用。

本书可作为综合性大学及师范院校的生物工程专业、环境工程专业、制药工程专业的本科生、研究生使用，也可供研究机构、工厂等科技人员参考。

## <<现代微生物发酵及技术教程>>

### 书籍目录

1 绪论 1.1 现代微生物发酵的研究内容和特点 1.2 微生物发酵工程的发展简史 1.3 现代微生物发酵工程的应用 复习和思考题2 微生物的菌种选育和保藏 2.1 微生物发酵的关键因素——菌利 2.2 微生物选育种 2.3 杂交育种 2.4 原生质融合育种 2.5 菌种退化、复壮和保藏 复习和思考题3 微生物发酵的代谢调节与控制 3.1 糖、醇、有机酸酵的代谢调控 3.2 氨基酸发酵的代谢调控 3.3 抗生素发酵的代谢调控 复习和思考题4 微生物发酵工程概述 4.1 微生物发酵类型 4.2 原料的选择及处理 4.3 灭菌与空气净化工程 4.4 微生物发酵(反应)动力学 4.5 菌种的培养 4.6 发酵过程的分析检验 4.7 发酵培养方法 4.8 发酵设备 4.9 计算机在发酵过程中的应用 复习和思考题5 发酵产物的分离纯化 5.1 下游加工过程概述 5.2 发酵液的预处理与固—液分离 5.3 发酵产物的初分离 5.4 发酵产物的纯化 5.5 产物的干燥 复习和思考题6 固定化酶及细胞7 基因工程与微生物工程菌的构建8 氨基酸发酵9 核苷、核苷酸类物质发酵10 有机酸发酵11 抗生素发酵12 生理活性物质的发酵13 酶制剂的发酵14 安全生产与发酵工业废料的再生和净化实验主要参考文献

<<现代微生物发酵及技术教程>>

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>