

<<现代固态发酵原理及应用>>

图书基本信息

书名：<<现代固态发酵原理及应用>>

13位ISBN编号：9787502556549

10位ISBN编号：7502556540

出版时间：2004-8-1

出版时间：化学工业出版社

作者：陈洪章,徐建

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>

<<现代固态发酵原理及应用>>

内容概要

固态发酵是指没有或几乎没有自由水存在下，在有一定湿度的水下溶性固态基质中，用一种或多种微生物的一个生物反应过程。

从生物反应过程中的本质考虑，固态发酵是以气相为连续相的生物反应过程。

固态发酵具有节水、节能的独特优势，属于清洁生产技术，现已逐步得到世界各国的重视。

本书从全新角度并从发展的观点来讨论固态发酵，以期使人们对固态发酵有重新认识。

本书共分两大部分：第1部分介绍现代固态发酵技术原理、研究进展等；第2部分要叙述固态发酵具体应用的工艺路线等。

本书适宜生物工程，发酵工程领域的应用、技术人员及相关工厂设备设计人员、操作人员、管理人员阅读；也可作相关专业研究生的教学参考用书。

<<现代固态发酵原理及应用>>

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>