

氨基酸发酵工艺学



[氨基酸发酵工艺学_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1992-04

装帧:平装

isbn:9787501911639

作者介绍:

目录: 绪论

第一节 学习氨基酸发酵工艺学的目的、研究对象、任务及其内容

第二节 氨基酸发酵的历史与发展动向

第三节 氨基酸的技术评价

第一篇 味精工艺学

第一章 淀粉水解糖的制备

第一节 淀粉的组成及其特性

第二节 淀粉水解糖的制备方法

第三节 淀粉酸水解原理

第四节 淀粉酸解法制糖工艺

- 第五节 酶酸法制糖工艺
- 第六节 以大米为原料的酶酸法制糖工艺
- 第七节 双酶法制糖工艺
- 第八节 固定化酶在淀粉糖制备中的应用
- 第二章 谷氨酸发酵机制
 - 第一节 谷氨酸的生物合成途径
 - 第二节 谷氨酸生物合成的调节机制
 - 第三节 在谷氨酸发酵中怎样控制细胞膜的渗透性
- 第三章 谷氨酸生产菌的特征、育种及扩大培养
 - 第一节 谷氨酸生产菌的主要特征与菌学性质
 - 第二节 国内谷氨酸生产菌及其比较
 - 第三节 谷氨酸生产菌在发酵过程中的形态变化
 - 第四节 谷氨酸发酵的代谢控制育种
 - 第五节 应用生物工程新技术选育谷氨酸生产菌
 - 第六节 菌种的扩大培养和种子的质量要求
- 第四章 谷氨酸发酵控制
 - 第一节 发酵培养基
 - 第二节 温度对谷氨酸发酵的影响
 - 第三节 pH值对谷氨酸发酵的影响
 - 第四节 供氧对谷氨酸发酵的影响
 - 第五节 泡沫的消除
 - 第六节 发酵过程主要变化及中间代谢控制
 - 第七节 异常发酵现象及其处理
 - 第八节 提高发酵产率的主要措施
- 第五章 噬菌体与杂菌的防治
 - 第一节 谷氨酸发酵中噬菌体的污染与防治
 - 第二节 谷氨酸发酵中杂菌的检查及防治
- 第六章 谷氨酸的提取
 - 第一节 概述
 - 第二节 谷氨酸发酵液的性质和发酵废液的综合利用
 - 第三节 等电点法提取谷氨酸
 - 第四节 离子交换法提取谷氨酸
 - 第五节 等电点—离子交换法提取谷氨酸
 - 第六节 锌盐法提取谷氨酸
 - 第七节 电渗析法提取谷氨酸
- 第七章 谷氨酸制味精
 - 第一节 味精的性质
 - 第二节 谷氨酸制味精的工艺流程
 - 第三节 谷氨酸的中和、除铁(锌)
 - 第四节 谷氨酸中和液的脱色
 - 第五节 中和液的浓缩和结晶
 - 第六节 味精的分离干燥、包装和成品质量标准
 - 第七节 味精生产中常见的几个质量问题
 - 第八节 强力味精
- 第八章 糖蜜原料发酵生产谷氨酸
 - 第一节 糖蜜原料
 - 第二节 糖蜜的预处理
 - 第三节 添加青霉素的谷氨酸发酵法
 - 第四节 添加表面活性剂法
 - 第五节 追加糖蜜法
 - 第六节 采用非生物素缺陷型突变菌株法
 - 第七节 糖蜜原料谷氨酸发酵工艺的改进
- 第九章 味精生产过程的自动检测与自动控制
 - 第一节 生产过程参数的自动检测

- 第二节 发酵过程参数的自动调节
- 第三节 微型计算机在味精生产过程中的应用
- 第四节 生物传感器及其在发酵过程控制中的应用
- 第二篇 赖氨酸生产工艺
 - 第十章 赖氨酸发酵的代谢调节与育种途径
 - 第一节 赖氨酸的生物合成途径及调节机制
 - 第二节 赖氨酸生产菌的育种途径
 - 第三节 赖氨酸生产菌的育种实例
 - 第十一章 赖氨酸发酵工艺
 - 第一节 赖氨酸产生菌及扩大培养
 - 第二节 发酵培养基
 - 第三节 赖氨酸发酵工艺条件
 - 第十二章 赖氨酸的提取和精制
 - 第一节 赖氨酸及发酵液的性质、赖氨酸提取方法及工艺流程
 - 第二节 离子交换法提取赖氨酸
 - 第三节 赖氨酸的精制
 - 第四节 发酵赖氨酸浓缩饲料的制造
- 第三篇 其他氨基酸发酵
 - 第十三章 氨基酸发酵机制
 - 第一节 氨基酸产生菌、酶合成和活性的控制氨基酸结构类似物与关键酶
 - 第二节 酶活力的调控
 - 第三节 分解代谢物阻遏
 - 第四节 氨基酸生物合成的调节机制
 - 第十四章 氨基酸生产菌的选育与发酵技术
 - 第一节 氨基酸生产菌的选育与定向育种途径
 - 第二节 用细胞内基因重组手段选育氨基酸生产菌
 - 第三节 用重组DNA技术选育氨基酸生产菌
 - 第四节 氨基酸生产菌株的稳定性
 - 第五节 通风搅拌对氨基酸发酵的影响
 - 第六节 分离精制上应考虑的氨基酸的理化性质
 - 第七节 从发酵液中分离精制氨基酸的一般方法
 - 第十五章 天冬氨酸族氨基酸发酵
 - 第一节 天冬氨酸族氨基酸的生物合成途径及代谢调节机制
 - 第二节 天冬氨酸族氨基酸生产菌的选育及发酵机制
 - 第三节 影响天冬氨酸族氨基酸发酵的主要因素
 - 第十六章 鸟氨酸、瓜氨酸、精氨酸发酵
 - 第一节 生物合成途径和代谢调节机制
 - 第二节 鸟氨酸和瓜氨酸发酵
 - 第三节 精氨酸发酵
 - 第十七章 异亮氨酸、亮氨酸与缬氨酸发酵
 - 第一节 生物合成途径
 - 第二节 代谢调节机制
 - 第三节 代谢调节的解除
 - 第四节 异亮氨酸发酵生产菌株的育成
 - 第五节 异亮氨酸的发酵生产
 - 第六节 缬氨酸的发酵生产
 - 第七节 亮氨酸的发酵生产
 - 第十八章 苯丙氨酸、酪氨酸和色氨酸发酵
 - 第一节 生物合成途径
 - 第二节 生物合成调节机制
 - 第三节 代谢调节的解除和直接发酵
 - 第四节 其它利用微生物的制造法
 - 第五节 应用重组DNA技术育种
 - 第六节 苯丙氨酸发酵

第七节 酪氨酸发酵

第八节 色氨酸的直接发酵

第九节 色氨酸的酶法生产

第十九章 丙氨酸、脯氨酸、谷酰胺和组氨酸发酵

第一节 丙氨酸发酵

第二节 脯氨酸发酵

第三节 谷酰胺发酵

第四节 组氨酸发酵

参考文献

• • • • • (收起)

[氨基酸发酵工艺学 下载链接1](#)

标签

评论

TME，看不鸟

[氨基酸发酵工艺学 下载链接1](#)

书评

[氨基酸发酵工艺学 下载链接1](#)