

# 现代固态发酵原理及应用



[现代固态发酵原理及应用 下载链接1](#)

著者:陈洪章

出版者:化学工业出版社

出版时间:2004-8-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787502556549

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的认识。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。

作者介绍:

目录:

[现代固态发酵原理及应用 下载链接1](#)

标签

酶

成功学

评论

-----  
[现代固态发酵原理及应用\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[现代固态发酵原理及应用\\_下载链接1](#)