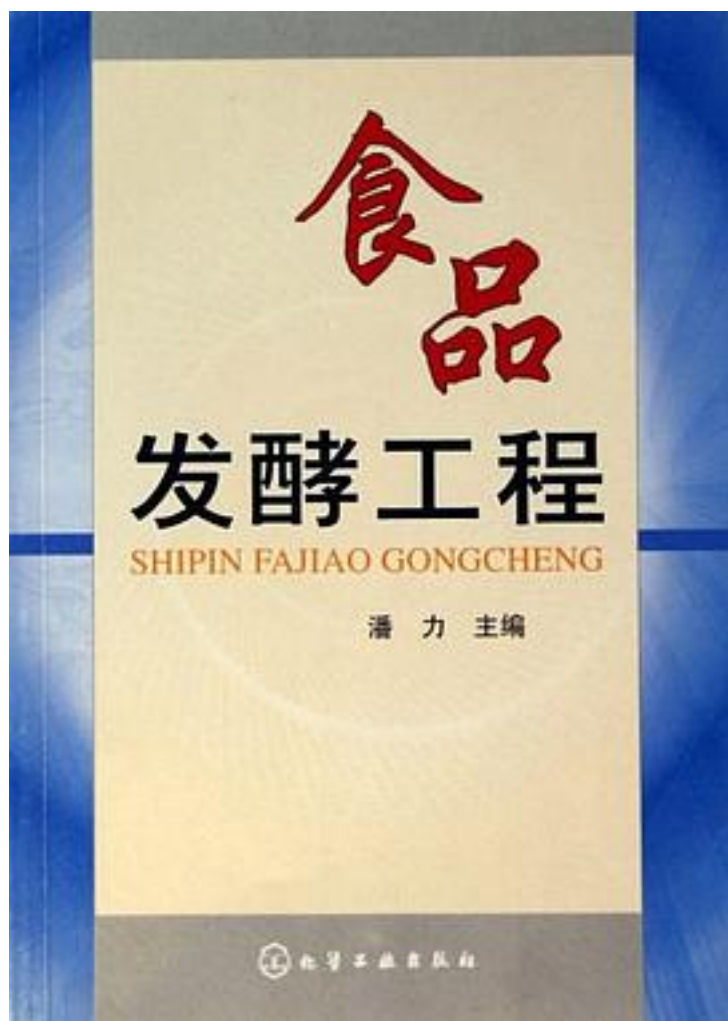


# 食品发酵工程



[食品发酵工程\\_下载链接1](#)

著者:潘力

出版者:化学工业出版社

出版时间:2006-7

装帧:简装本

isbn:9787502585754

本书主要介绍了基因工程、生物反应器、下游分离纯化工程等发酵工程中的新技术，并

详细阐述了发酵工程在保健食品、食品添加剂、传统酿造食品、发酵饮料、废水处理等食品工业中的应用。本书内容深入浅出，举例得当，具有较高的参考价值。本书可供食品企业和科研单位初、中级技术人员使用，亦可作为相关专业在校学生参考用书。

发酵工程是生物技术的重要组成部分，是利用微生物的特殊功能生产有用物质或直接将微生物应用于工业生产的一种技术体系。这项技术包括菌种选育、菌种生产、代谢产物的发酵以及微生物的利用技术等。到目前为止,全世界食品工业中发酵技术产业的总产值约为2000亿美元。维生素、氨基酸、酵母制剂、微生物多糖、环状糊精、低聚糖、不饱和脂肪酸、糖醇、核酸类鲜味剂、有机酸味剂、低热量甜味剂和乳酸菌类等产品的开发,均是发酵技术在食品工业领域中的新应用，这些均属于食品发酵工程的研究范围。本书对现代发酵工程共性的关键技术、优良菌种的选育、工艺的控制与优化、生物反应器、下游分离纯化、各类发酵产品的理论和工艺以及食品废水处理等作了详细阐述，力求体现理论结合实际。本书由潘力主编，参加编写的人员还有王斌、吕莉、李立风等。全书内容已经过编委会及出版社审定，谨表示致谢。限于编者的学术和知识水平，书中不足之处在所难免，望读者赐教。

作者介绍:

目录:

[食品发酵工程\\_下载链接1](#)

## 标签

食品

专业

## 评论

-----  
[食品发酵工程\\_下载链接1](#)

## 书评

-----

[食品发酵工程 下载链接1](#)