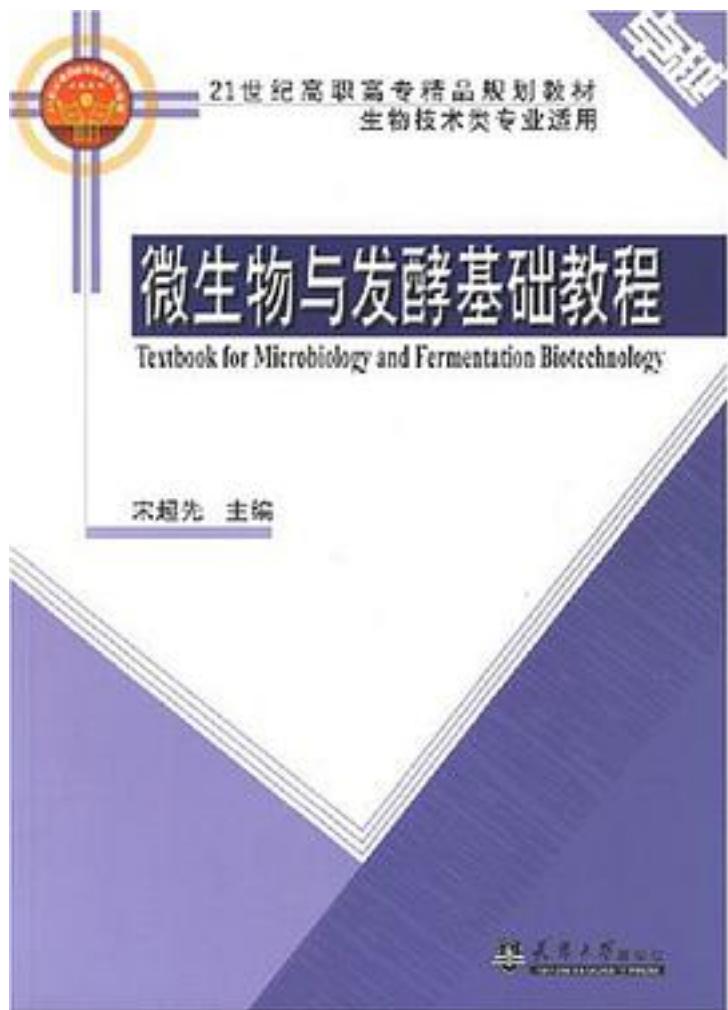


微生物与发酵基础教程



[微生物与发酵基础教程 下载链接1](#)

著者:宋超先 编

出版者:天津大学出版社

出版时间:2007-5

装帧:

isbn:9787561824405

本书是将《工业微生物学》和《发酵工艺原理》有机整合而编著的一本新型教材。该课

程打破了原来两门课程在教学过程中的割裂，删减了重复的内容，加强了理论和实验实训的衔接。本书结合高职高专教学特点，精简过深的理论推理，紧扣学科发展前尚，强调应用性和技能性。全书共13章，前12章为理论部分，包括：绪论、微生物的形态及分类、微生物的营养生长及培养基制备、工业微生物菌种与种子的扩大培养、灭菌与空气净化、生物反应动力学、发酵工程下游加工过程概论。第13章是实验实训部分，包括：显微镜的使用和微生物测微技术、微生物细胞数的计数、培养基的制备与灭菌、微生物的纯种分离培养、细菌的简单染色和革兰氏染色、最佳培养基的确定、紫外线诱变选育 α -淀粉酶高产菌株、固定化技术、酒精发酵、亚硫酸盐氧化法测Kla、谷氨酸发酵的代谢曲线测定。

本书可作为高职高专生物制药技术专业、生物技术及应用专业、微生物技术应用专业、生物实验技术专业的教材，也可作为相关工程技术人员的参考资料。

作者介绍：

目录：

[微生物与发酵基础教程 下载链接1](#)

标签

评论

[微生物与发酵基础教程 下载链接1](#)

书评

[微生物与发酵基础教程 下载链接1](#)