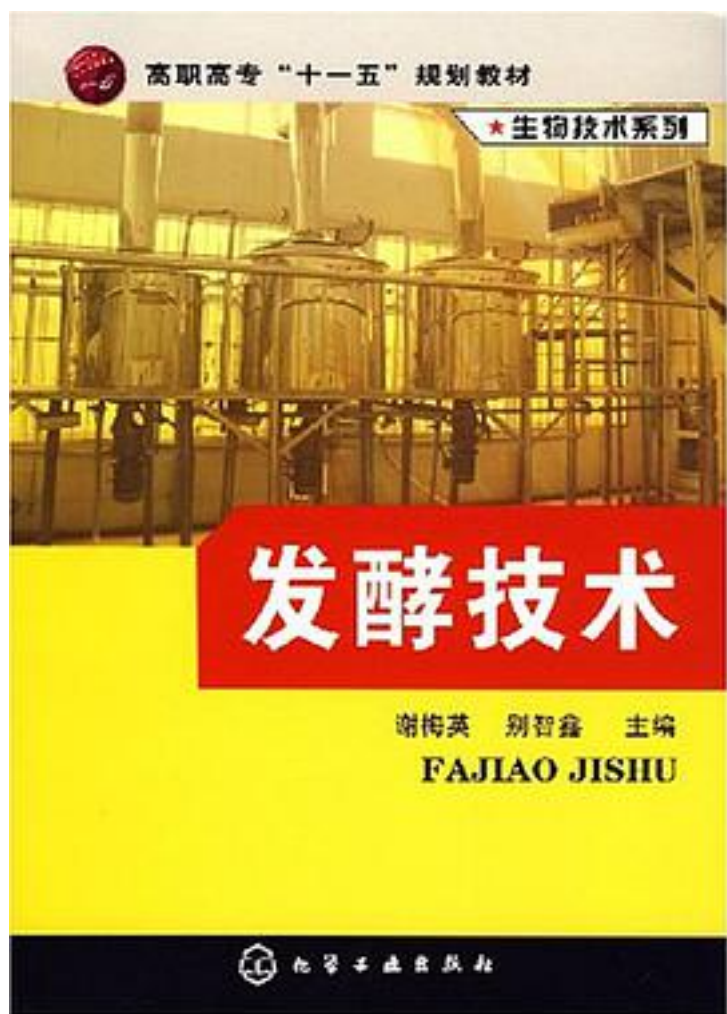


发酵技术



[发酵技术_下载链接1_](#)

著者:谢梅英

出版者:7-122

出版时间:2007-8

装帧:

isbn:9787122005779

本书为高职高专生物技术类“十一五”规划教材。本教材按“技术路线”组织核心内容

。以“必需、够用”为度，精选工业微生物菌种的选育与保藏、发酵工艺条件优化、发酵机制、发酵工程动力学、发酵工程单元操作、发酵生产设备、发酵中试比拟放大、发酵工程各论中所必需的基础理论知识。在发酵工程各论中，重点介绍了酒精、氨基酸、抗生素、酶制剂等产品生产以及污水生化处理技术，各部分内容相对独立，教师可根据各学校的专业方向和特色选讲。

为满足高职高专教学需要，培养学生的实践能力，本书特别编写了发酵实验技术内容，并减少了单纯理论验证型实验，增加了实用性基本功型实验。在实验部分还特别编写了小提示，以方便使用。

本书每章均编写有学习目标、本章小结及思考题。各章之间既相互联系又相对独立，在教学过程中可以针对每章进行独立的教学评估。

本书适用于高职高专生物技术、微生物技术、生物制药技术、食品类及农林类专业学生作为教材使用，也可供相关专业的中初级技术人员和教师参考。

作者介绍:

目录:

[发酵技术 下载链接1](#)

标签

54

评论

[发酵技术 下载链接1](#)

书评

[发酵技术 下载链接1](#)