

# 发酵生物技术专业英语



[发酵生物技术专业英语 下载链接1](#)

著者:许赣荣编

出版者:轻工业出版社

出版时间:2007年

装帧:平装

isbn:9787875019191

本教材共十六课，每课有正文（A、B两篇独立的课文）、阅读材料、补充资料和练习四大部分。最后还安排了附录，收录了英汉微生物名称及国际上有关生物技术的期刊名称。

在课文内容上，主要选择了有关生物技术（偏重于发酵工程）的内容。包括以下专题：无机化学，有机化学，分析化学，生物化学（糖，蛋白质，核酸），微生物学（菌种，操作方法），分子遗传学，生理学（代谢），酒（啤酒，葡萄酒，威士忌），酒精，柠檬酸，谷氨酸，单细胞蛋白的生产，酶（主要的酶的品种，固定化酶），植物细胞培养，抗生素等药品，废水处理，发酵动力学，生化反应器（发酵罐），蒸馏技术，亲和色

谱等下游技术，化学分析方法，论文摘要，前言。在第14课，还安排了两篇英语论文。每篇课文均有补充资料，如补充的专业词汇、构词法、翻译理论与技巧、CA缩略语精选、写作句型。

本书可作为生物技术专业（偏重于发酵工程）高校及大专中专学生的专业英语教材。由于在内容上有所拓展，故也适应于发酵工厂或研究所的有关技术人员参考。

作者介绍:

目录:

[发酵生物技术专业英语\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[发酵生物技术专业英语\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[发酵生物技术专业英语\\_下载链接1](#)