

发酵工程与设备实验



[发酵工程与设备实验_下载链接1_](#)

著者:邱立友 编

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787109121232

《发酵工程与设备实验》根据发酵工程实验研究和工厂化生产常用的基本技术和基本技能设计了78个实验，按其性质和功能分别归属于5章中。第一章是发酵工程的菌种选育

，介绍了好氧菌、厌氧菌以及稀有放线菌的筛选，应用代谢控制理论进行突变株的选育和有关噬菌体的实验方法。第二章是发酵过程主要参数的测定，分别介绍了发酵工程重要的物理参数、化学参数和生物参数的检测技术。第三章是发酵过程与无菌技术实验，分别介绍了不同生化反应器的使用、不同发酵方式的实验设计和操作方法以及发酵工程无菌技术，包括培养基的灭菌、无菌空气的制备、无菌接种和取样技术等。第四章是发酵产物分离工程实验，介绍了发酵工程下游技术所应用的各种单元操作技术，如分离、蒸发、蒸馏、结晶、干燥等。第五章是发酵工艺实验，以发酵工业典型产品为例分别介绍了固态发酵、液体发酵、好氧发酵和厌氧发酵技术。

本教材是与《发酵工程与设备》教材相配套的实验教学用书。

在编写过程中，编者充分注意与前修课程的联系，力求避免不必要的重复。同时突出发酵工程的特点，兼顾实验室研究和工厂化生产的联系，强调和贯彻学以致用原则。

作者介绍:

目录:

[发酵工程与设备实验_下载链接1](#)

标签

评论

[发酵工程与设备实验_下载链接1](#)

书评

[发酵工程与设备实验_下载链接1](#)