

《发酵技术》

图书基本信息

书名：《发酵技术》

出版时间：2012-1

页数：317

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《发酵技术》

内容概要

《发酵技术》按照职业岗位基本技能和职业岗位核心技能的基本要求，依据“学习情境模块化、学习模块项目化、学习项目职场化”的编写思路划分为七个模块，每个模块又分为若干个学习项目，有的项目根据需要安排有相应的技能训练。内容包括：绪论，调味品的生产模块（酱油生产技术、食醋生产技术、腐乳生产技术、味精生产技术），酒类的生产模块（啤酒生产技术、葡萄酒生产技术、黄酒生产技术、白酒生产技术），乳制品及有机酸发酵技术模块（发酵乳制品生产技术、柠檬酸生产技术），药物类发酵技术模块（青霉素的发酵生产、氨基酸类药物发酵技术、维生素发酵技术、核酸类药物发酵技术），酶制剂的发酵模块（纤维素酶的发酵、糖化酶的发酵）和新型发酵技术模块（固定化细胞生产技术、中空纤维酶膜反应器制取麦芽低聚糖）等。

《发酵技术》可供全国高职高专、普通大专等院校生物大类各专业（如生物化工工艺、生化工程、食品类、制药类和生物技术类等）师生使用，也可供相关专业的初、中级技术人员参考。

《发酵技术》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com