

# 《发酵工艺与设备》

## 图书基本信息

书名：《发酵工艺与设备》

13位ISBN编号：9787122117489

10位ISBN编号：7122117480

出版时间：2011-8

出版社：化学工业

作者：陶兴无

页数：261

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《发酵工艺与设备》

## 内容概要

陶兴无主编的《发酵工艺与设备》将发酵工艺与发酵设备两方面的内容结合起来，全面介绍了发酵工业所涉及的各个环节，包括微生物菌种的选育及其培养、灭菌与除菌工艺及设备、厌氧发酵工艺及设备、好氧发酵工艺及设备、发酵动力学以及发酵产物的分离提取，最后还简要介绍了发酵过程参数检测及控制。每章章末配有复习思考题，方便读者自学。通过对本书的学习，可以系统地掌握发酵工艺的基本理论和主要设备的工作原理，并运用所学知识对发酵工程技术进行创新。

《发酵工艺与设备》可作为普通高等院校生物工程、生物技术、食品和制药等相关专业的教材，也可供有关的科研、设计和生产技术人员参考。

# 《发酵工艺与设备》

## 书籍目录

# 《发酵工艺与设备》

## 精彩短评

- 1、很不错的工具书 偏工程设备 质量好 价格再低些就更好了
- 2、这本书是难得的过人写的详尽，图文并茂。而不是抄袭的书，编者下了功夫的，是认真的，不能只看作者们的工作单位（并非名校）。本书对于学生和非本行的读者有益。推进。
- 3、一般都是三天就可以到货 其次 这本书是新版 比二手的书有更新的信息 而且 我们都对当当网买书的服务很好
- 4、很容全面 简单易懂
- 5、很好的书，适合教学及自学，工作查阅之用。
- 6、对我这种没有学过发酵的，想科普下的是很有用的，比较满意

# 《发酵工艺与设备》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)