

# 《发酵工程原理》

## 图书基本信息

书名：《发酵工程原理》

13位ISBN编号：9787040324495

10位ISBN编号：7040324490

出版时间：2013-1

作者：张嗣良 编

页数：300

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)

# 《发酵工程原理》

## 内容概要

《普通高等教育"十一五"国家级规划教材:发酵工程原理》基础与前沿并重,《普通高等教育"十一五"国家级规划教材:发酵工程原理》1~6章主要介绍发酵工程的经典内容,包括菌种来源与种子培养、发酵培养基、发酵过程的基本工艺与控制,以及具有普遍意义的好氧与厌氧发酵的过程原理。7~11章是对经典发酵工程内容的深入和拓展,重点阐述了工程学原理指导下的发酵过程优化与放大,阐述了多尺度参数相关分析原理与方法,生物反应器流场特性与生理特性研究相结合的发酵过程放大,在跨尺度测量分析原理基础上进一步介绍了代谢流分析与测定方法,以及系统生物技术在发酵工程中的应用前景与展望等。随着近年合成生物学的迅速发展,《普通高等教育"十一五"国家级规划教材:发酵工程原理》也初步讨论了其对发酵工程的影响。

# 《发酵工程原理》

## 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)