

## 《发酵工程综合实验》

<b>实践环节名称</b>	发酵工程综合实验 1820277	<b>天数</b>	<b>7</b>
<b>面向专业</b>	生物工程专业本科生	<b>学分</b>	<b>1</b>
<b>实践课简介</b> (200 字以内)	<p>在掌握微生物学基础实验操作和发酵工程理论基础上,使学生熟练掌握发酵工程各单元的基本操作,通过验证实验、设计实验和综合性实验,培养学生的实验基本技能和技巧,据此,以发酵生产中主要使用的三大类微生物安排实验内容,以乳酸菌(细菌型)的扩培和发酵剂制备及其发酵的产品完成验证性实验,以市售活性干酵母的发酵力测定方法的设计和完成设计性实验,以混菌发酵体系中霉菌的分离、纯化、孢子培养、孢子悬浮液制备、孢子发芽力测定、产品发酵试验及发酵参数测定等完整的连贯实验完成综合性实验。整个实验所需的培养基、易耗品准备、材料分配、方案制订均由学生分组准备并完成,训练学生的独立操作和全面思考能力。</p>		