

《发酵工程》

课程名称	发酵工程			课程编号	1820273		
英文名称	Fermentation Engineering			课程类型	专业核心		
总学时	36	理论学时	27	实验学时	0	实践学时	9
学分	2	预修课程	生物化学、微生物学、化工原理等		适用对象	生物工程	
课程简介 (200 字左右)	<p>该课程分理论和实践两部分，理论部分主要讲述发酵工程的通用理论、核心技术和共性流程，包括发酵工程的基本范畴、技术沿革、培养基设计及选择、种子制备、代谢控制、产物提取精制等内容，以及相关的装备和单元操作，并以微生物为主线，介绍酵母菌参与发酵的酒类、细菌参与发酵的氨基酸、霉菌参与发酵的有机酸、功能因子如细菌素、单细胞蛋白、微生物多糖等产品生产的基本工艺、物料衡算、清洁生产等；以工厂参观的形式直观了解现代发酵工业，认知目前国内外现代发酵工业各种产品生产水平、本学科发展的概况及新型产品形态等。</p>						