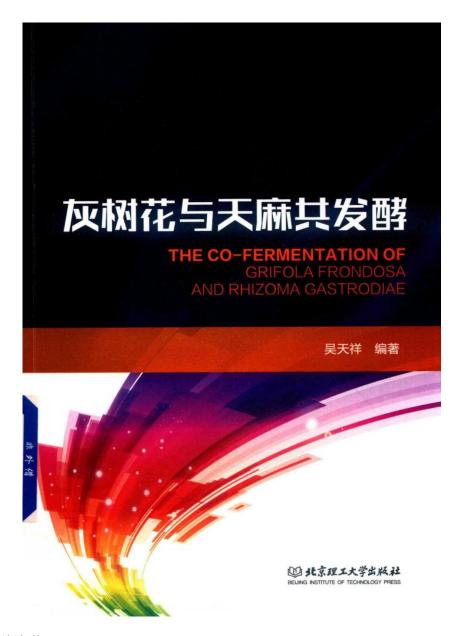
## 灰树花与天麻共发酵



作者: 吴天祥编著

出版社:北京:北京理工大学出版社

出版日期: 2018.10

总页数: 388

介绍:本书第一章对灰树花的分布、形态、生理特征及其多糖的生物活性进行了简要的概述;第二章介绍了灰树花栽培技术、子实体发育过程以及子实体多糖提取、纯化等;第三章阐述了灰树花深层发酵的特点,重点研究了灰树花深层发酵的工艺;第四章研究了天麻提取物对灰树花菌体生长、多糖合成的影响,从酶活、基因等角度解释了相关发酵体系增效的现象;第五章阐明了天麻提取物中对灰树花胞外多糖合成贡献最大的特征成分,动态分析了各特征成分在灰树花发酵过程中的变化情况;第六章研究了天麻提取物对灰树花蛋白合成的影响,并对差异性蛋白进行了鉴定;第七章分析了天麻醇提物对灰树花多糖抗肿瘤、抗氧化、降血糖等生物活性的影响。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14545028.html) 查找全本阅读方式

灰树花与天麻共发酵 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14545028.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14545028.html

书名: 灰树花与天麻共发酵