

<<啤酒，面包，奶酪>>

图书基本信息

书名：<<啤酒，面包，奶酪>>

13位ISBN编号：9787030242129

10位ISBN编号：7030242122

出版时间：2009-3

出版时间：科学出版社

作者：（德）伦内格 著，杨毅 等译

页数：76

字数：76000

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：<http://www.tushu007.com>

前言

当看到德文版的《生物技术入门》时,我深深地被这本书所吸引。作者莱因哈德·伦内贝格(RcinhardRcneberg)明晰而生动的写作风格、生物技术发展历史各个时期代表性事件和人物的介绍、插图作者达嘉·苏斯比尔(Darja suBbier)绘制的大量精美的彩图,都使该书与众不同。

深入阅读各个章节后,我确信这本书称得上生物专业的精品图书,它能让科研工作者、学生以及对生物技术感兴趣的非专业人士真正了解什么是生物技术,了解生物技术在现实生活中的应用与发展。由于原著十章内容包含的信息量极大,每章都可以独立成书,所以在出版社的建议下,我们翻译的这本书就变成了由十册组成的《生物技术入门系列》,每册即为原著的一章。

本书作者伦内贝格教授从小就显示出他在生命科学和生物技术领域的兴趣和天分。他长期从事生物技术研究,目前就职于香港科技大学。伦内贝格教授利用幽默、通俗的文字和大量史实般的图片从各个方面向我们介绍了生物技术的发展历程、现实应用以及生物技术史上的名人轶事。

不仅强调对基本技术原理的阐述,更有助于读者深入地了解生物技术的发展和应用。所以,既可供生命科学相关专业的研究生、本科生以及从事应用技术领域研究、生产的科研人员作为生物技术的入门教材和参考书,也可成为面向科技管理者以及任何一位对生物技术感兴趣的非专业人士的科普读物。

<<啤酒，面包，奶酪>>

内容概要

长久以来，生物技术一直被人类广泛运用。

早在史前时期，人类就已经发现并能够利用微生物为自己制造一些食品了，虽然当时人们并不知道微生物的存在，也不知道在这些食品的制作过程中究竟发生了什么。

路易斯·巴斯德是第一个对此进行研究的人，他为微生物发酵的应用奠定了基础，堪称现代生物技术之父。

其实“微生物”只是一种通称，包括所有体形微小、结构简单的低等生物。

用于食品生产的微生物通过无氧发酵可以提高营养价值、改善食物品质、增添风味。

食品加工中最常用到的微生物就是酵母，它的无氧应急代谢模式会将葡萄糖不完全燃烧产生乙醇和二氧化碳。

利用此原理生产出的美味不胜枚举，如啤酒、葡萄酒、酱油、醋、奶酪、面包、茶、香肠等等。

想知道法国上等干邑葡萄酒、意大利摩德纳的传统黑葡萄醋、法国Camembert软质乳酪、旧金山法式酸酵头面包等诸多世界级美食的发展史和加工原理吗？

本册将为您一一解密。

<<啤酒，面包，奶酪>>

书籍目录

丛书序本册简介原版前言1 酒文化伊始2 酵母：发酵背后的秘密3 时至今日，啤酒酿造的原材料依然是酵母、水、麦芽和啤酒花4 万物生长靠太阳5 酒精发酵：酵母生存的应急措施6 蒸馏：一种有效的酒精提纯法7 细菌与食品贮藏8 咖啡、可可、香精、烟草：发酵使它们更美味9 霉菌与细菌：乳酪生产中的联盟军10 酱油与清酒11 究竟何谓发酵？

小测验参考文献与推荐读物相关网络链接

<<啤酒，面包，奶酪>>

章节摘录

我们所知道的最早的啤酒，大约是公元前8000 - 公元前6000年，由地处幼发拉底河与底格里斯河（现在的伊拉克）之间的美索布达米亚苏美尔人酿造的。

他们浸泡大麦或二粒小麦（一种古老的、生长在当地的小麦作物）使其发芽，从而酿造出一种营养丰富、不易腐坏，并能使人兴奋的饮料——啤酒。

一块公元前3000年的陶土片上就记录着小麦去壳的全过程，现在，这块被称为“Monument bleu”的陶土片已被当作文物收藏在巴黎卢浮宫内。

将这些发芽的麦子揉到面中，经略微焙烤后制成啤酒面包，然后将面包碾碎拌入水中；再将这种混合物通过柳条筛过滤，装入陶土容器里密封好；之后，随着发酵作用，就会产生气泡。

发酵（fermentation）是一种厌氧作用，能将糖汁变成酒，啤酒就是一个很好的例子。

一部分发芽的麦子会被放在太阳底下晾晒（相当于现在的烘干作用），然后再保存起来，以便应对新鲜麦子短缺时的需求。

后来，巴比伦人代替苏美尔人统治了两河流域，他们也酿造啤酒，但味道有点酸，这是由于发酵过程同时产生了乳酸发酵（Lactic acid fermentation）。

正是因为许多微生物不能在酸性环境中生长，乳酸发酵大大延长了啤酒的保存时间。这对于气候炎热的中东地区来说是十分重要的——只有干净卫生的饮品才会受到人们的青睐。

<<啤酒，面包，奶酪>>

媒体关注与评论

“这本书让我觉得自己又回到了学生时代……” --FrederfckSanger，两次诺贝尔奖获得者
“你可以将它作为一本介绍性的入门书籍，或是一本教科书，参考书，抑或是一个学生探索得到的经验，激发你去寻求更多的信息……” --ReinhardRenneber9，本书作者，香港科技大学教授
“Reinhard的这本书传递着对科学的热情与信念，这些也许可以改变我们的世界。”
--TomEapoport，美国国家科学院与艺术科学院院士，哈佛药学院教授 “这本书极富感染力，一旦你打开了它，就会越来越想读下去……” --limLarrick，美国生物技术企业家，Absalus公司的创建者

<<啤酒，面包，奶酪>>

编辑推荐

作者伦内贝格教授从小就显示出他在生命科学和生物技术领域的兴趣和天分。他长期从事生物技术研究，目前就职于香港科技大学。伦内贝格教授利用幽默、通俗的文字和大量史实般的图片从各个方面向我们介绍了生物技术的发展历程、现实应用以及生物技术史上的名人轶事。不仅强调对基本技术原理的阐述，更有助于读者深入地了解生物技术的发展和应用。所以，既可供生命科学相关专业的研究生、本科生以及从事应用技术领域研究、生产的科研人员作为生物技术的入门教材和参考书，也可成为面向科技管理者以及任何一位对生物技术感兴趣的非专业人士的科普读物。

<<啤酒, 面包, 奶酪>>

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:<http://www.tushu007.com>