

# 2024-2030年中国食品生物 技术市场供需分析及投资前景研究报告

## 报告目录及图表目录

博思数据研究中心编制

[www.bosidata.com](http://www.bosidata.com)

# 报告报价

《2024-2030年中国食品生物技术市场供需分析及投资前景研究报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.bosidata.com/report/E64775WY44.html>

【报告价格】纸介版9800元 电子版9800元 纸介+电子10000元

【出版日期】2024-04-03

【交付方式】Email电子版/特快专递

【订购电话】全国统一客服务热线：400-700-3630(免长话费) 010-57272732/57190630

博思数据研究中心

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

# 说明、目录、图表目录

## 报告说明:

博思数据发布的《2024-2030年中国食品生物技术市场供需分析及投资前景研究报告》介绍了食品生物技术行业相关概述、中国食品生物技术产业运行环境、分析了中国食品生物技术行业的现状、中国食品生物技术行业竞争格局、对中国食品生物技术行业做了重点企业经营状况分析及中国食品生物技术产业发展前景与投资预测。您若想对食品生物技术产业有个系统的了解或者想投资食品生物技术行业，本报告是您不可或缺的重要工具。

食品生物技术（food biotechnology）是生物技术在食品原料生产、加工和制造中的应用的一个学科。它包括了食品发酵和酿造等最古老的生物技术加工过程，也包括了应用现代生物技术来改良食品原料的加工品质的基因、生产高质量的农产品、制造食品添加剂、植物和动物细胞的培养以及与食品加工和制造相关的其他生物技术，如酶工程、蛋白质工程和酶分子的进化工程等。

## 报告目录：

### 第一章 食品生物技术概述

#### 第一章 食品生物技术概述

##### 第一节 生物技术的发展简史

##### 第二节 食品生物技术概念

##### 第三节 食品生物技术概论

###### 一、食品工业中的生物技术

###### 二、生物技术对食品工业发展的影响

###### 三、食品生物技术的展望

##### 第四节 食品生物技术的发展历史及研究方向

##### 第五节 现代生物技术在食品工业中的应用

### 第二章 2022年宏观环境发展情况

#### 第一节 2022年国际经济环境分析

##### 一、美国

##### 二、欧洲

##### 三、日本

##### 四、金砖三国

#### 第二节 2022年中国宏观经济发展环境分析

##### 一、综合

二、农业

三、工业和建筑业

四、固定资产投资

五、国内贸易

六、对外经济

第三节 2022年全球宏观经济形势展望

第四节 2022年中国宏观经济形势展望

第三章 我国食品生物技术的发展现状及趋势

第一节 我国生物技术的发展现状

第二节 我国食品生物技术现状

第三节 我国食品生物技术的进展

第四节 食品生物技术的发展走势

第四章 基因工程与食品工业

第一节 基因工程概况

一、基因工程的定义和内容

二、基因工程的发展简史

三、基因工程的应用性研究

四、人类基因组计划

第二节 基因工程相关技术

一、基因工程工具酶

二、基因工程载体及其选择

三、目的基因的制备

四、基因的克隆与检测

五、外源基因的表达

第三节 植物性食品资源的改良

一、转基因植物的生产和品质性状

二、转基因植物的抗逆性状

三、植物转基因的方法

第四节 动物性食品资源的改良

一、基因工程与动物生产性状

二、动物转基因的方法

三、转基因动物及其功能简介

## 第五节 食品与酶制剂生产中的工程菌

### 一、工程菌用于食品或食品添加剂的生产

### 二、工程菌用于食品用酶的生产

### 三、微生物酶基因改造的策略

## 第六节 基因工程在食品工业中的应用

### 第七节 基因工程应用在食品工业的安全性分析

### 第八节 基因工程应用在食品工业的相关法规分析

## 第五章 转基因食品及其安全性

### 第一节 转基因食品的发展现状

#### 一、转基因食品的研究和生产

#### 二、转基因食品的销售

### 第二节 转基因食品的主要功能

### 第三节 转基因食品的安全性问题

#### 一、引起食品过敏症

#### 二、标记基因传递

#### 三、较高水平的天然毒素

#### 四、基因传递至环境

#### 五、重组微生物的基因转移和致病

### 第四节 转基因食品的检测技术

#### 一、PCR检测技术

#### 二、ELISA检测技术

#### 三、基因芯片检测技术

### 第五节 转基因食品的管理

#### 一、公众对转基因食品安全性的反响

#### 二、国际社会对转基因食品的关注

#### 三、各国政府对转基因食品的管理

### 第六节 转基因食品的趋势预测

## 第六章 酶工程在食品工业中的应用

### 第一节 酶的生物发酵技术

#### 一、酶的基本概念和特性

#### 二、产酶微生物的筛选和育种

#### 三、微生物发酵产酶

## 第二节 酶的分离纯化

- 一、酶分离纯化的一般原则
- 二、根据分子大小分离纯化酶蛋白
- 三、利用溶解度分离酶蛋白
- 四、根据分子电荷纯化酶蛋白
- 五、蛋白质的选择吸附分离
- 六、蛋白质的亲和层析分离

## 第三节 酶与细胞的固定化

- 一、酶的固定化
- 二、细胞的固定化
- 三、固定化酶或细胞的性质
- 四、固定化酶或细胞的应用

## 第四节 酶在食品工业中的应用

# 第七章 发酵工程在食品工业中的应用

## 第一节 发酵工程概况

- 一、发酵工程的发展简史
- 二、发酵工程对食品加工的影响
- 三、我国发酵工业的现状和未来
- 四、发酵工程的内容及生产流程

## 第二节 微生物及其发酵过程

- 一、发酵工业常用微生物
- 二、微生物营养与培养基
- 三、微生物发酵的一般流程
- 四、微生物发酵的方式

## 第三节 发酵操作方式及过程控制

- 一、深层发酵的操作方式
- 二、深层发酵的过程控制

## 第四节 发酵设备

- 一、好氧发酵设备
- 二、厌氧发酵设备

## 第五节 发酵产物分离过程

- 一、微生物发酵产物的分类

二、发酵液预处理和固液分离

三、初步纯化（提取）

四、高度纯化（精制）

五、成品加工

第六节 食品发酵工业

一、单细胞蛋白生产

二、氨基酸发酵生产

三、食用色素生产

四、维生素生产

五、有机酸生产

六、功能性多糖生产

七、乳酸菌及其发酵制品

八、酶制剂生产

九、调味品生产

第八章 细胞工程在食品工业中的应用

第一节 细胞工程的基本概念与技术

一、细胞工程的基本概念

二、细胞工程的基本技术

第二节 动物细胞工程及其应用

一、细胞培养设施

二、细胞培养技术

三、动物细胞融合技术

四、动物细胞工程在食品及相关领域中的应用

第三节 植物细胞工程及其应用

一、植物细胞(组织)培养

二、植物细胞融合技术

三、植物细胞的核移植与重建

四、染色体工程

五、植物细胞工程在食品及相关领域中的应用

第四节 微生物细胞工程及其应用

一、原核细胞的原生质体融合

二、真菌的原生质体融合

### 三、微生物细胞工程在食品工业中的应用

#### 第九章 生物技术在食品相关产业中的应用

##### 第一节 用现代生物技术改造食品包装及其前景展望

##### 第二节 现代生物技术在食品检验中的应用

#### 第十章 中国食品生物技术投资分析

##### 第一节 食品生物技术应用前景

##### 第二节 食品生物技术投资机会及投资前景

##### 第三节 食品生物技术投资建议

#### 附录一 基因工程安全管理办法

#### 附录二 农业生物基因工程安全管理实施办法

#### 附录三 现代生物技术食品的风险分析原则

详细请访问：<http://www.bosidata.com/report/E64775WY44.html>