

微生物菌種 活化及保存

名額僅限20名!額滿為止!

集結生物技術及微生物專家講授並親手實務操作各類菌種的無菌操作技術，由講授學理瞭解各類微生物特徵，進一步因應研究或微生物產品開發需求訓練學員動手實作進行微生物的菌種操作技術，由微生物如何起始活化與生長、培養擴增數量，到最後將微生物低溫與長期保存的一系列技術，講授與實務讓學員快速上手入門微生物之生物技術無菌操作。

09 : 00

09 : 50

10 : 00

10 : 50

11 : 00

11 : 50

13 : 10

14 : 00

14 : 10

15 : 00

15 : 10

16 : 00

16 : 10

17 : 00

Day1
7/23

微生物保存概論

培養基製備
實習(I)

菌瓶開封標準
作業程序

培養基製備
實習(II)

菌瓶之開封、復水、
活化與培養實習

菌瓶之開封、復水、
活化與培養實習

微生物菌種
之冷凍保存法實習

Day2
7/24

真菌之特性

細菌之特性

厭氧菌之特性

細菌活化結果
之研判

真菌活化結果
之研判

微生物菌種
之冷凍保存

生物資源
服務平台之運用

課程資訊

參加對象: 食品、藥工廠之研發、品管及有意從事相關人員

師資: 食品所菌種保存專業研究人員

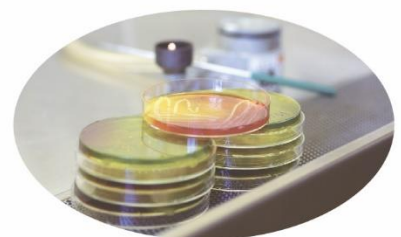
時間:

地點: 食品研究所(新竹市食品路331號)

課程聯繫: (03)5223191 分機 706 曾小姐

費用

學雜費: 每人\$7,000 元整



線上報名

傳真報名