

微生物菌種活化及保存班

課程簡介與內容

此系列課程以細菌、厭氧菌、真菌、菇類之特性、菌瓶開封標準作業、菌瓶之開封、復水、活化與培養操作實務之探討、微生物保存概論、微生物菌種之冷凍保存法、保存實習、菌種活化結果之研判、生物資源服務平台之運用

上課日期：111.12.27-111.12.28 (2天)

上課對象：對微生物菌種培養及保存有興趣者

上課地點：新竹食品工業發展研究所研究大樓3樓2301教室

課程費用：8000元



掃碼立即報名 →

