

综述与进展

生物催化制备香精香料

姜标, 汪桦, 李祖义*

(中国科学院上海有机化学研究所 上海 200032)

收稿日期 2006-6-5 修回日期 2006-12-5 网络版发布日期 2007-2-13 接受日期 2006-1-4

摘要 对于由细菌、真菌和酵母生产多种生物香精香料的潜力作了综述. 归纳了微生物工艺相对于化学合成或萃取的优势. 记述了由特定底物的生物转化合成香精香料. 讨论一些商业化工艺.

关键词 [生物催化](#) [生物香料](#) [香精](#)

分类号

The Use of Biocatalysis for the Production of Flavours and Fragrances

JIANG Biao, WANG Hua, LI Zu-Yi*

(Shanghai Institute of Organic Chemistry, Chinese Academy of Sciences, Shanghai 200032)

Abstract A condensed overview is given of the potential offered by bacteria, fungi and yeasts to produce a wide range of bioflavours and fragrances. The advantages of microbial processes versus chemical synthesis or extraction are outlined. Flavour and fragrance biosynthesis via bioconversion of specific substrates are described. A few commercialised processes are also discussed.

Key words [biocatalysis](#) [bioflavours](#) [fragrances](#)

DOI:

通讯作者 李祖义 lizy@mail.sioc.ac.cn

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(0KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“生物催化”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [姜标](#)
- [汪桦](#)
- [李祖义](#)