



微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂补充发酵原料的方法

文献类型：专利

作者：薛松; 姚长洪; 张卫; 白凤武; 廖莎; 陈兆安

发表日期：2014-11-19

专利号：CN201110164291.4

专利类型：发明

权利人：中国科学院大连化学物理研究所

是否PCT专利：否

中文摘要 The invention relates to CO₂ emission reduction and recycling technologies, and discloses a method for adopting microalgae culture immobilized microbe fermentation tail gas CO₂ as a supplementation fermentation raw material. According to the invention, tail gas in a microbe fermentation tank is directly introduced into a microalgae culture illumination bioreactor; conditions such as illumination, temperature, and ventilation are controlled; proper inorganic nutrient salts are added; CO₂ in microbe fermentation tail gas is adopted as a carbon source for culturing microalgae; biomasses such as carbohydrates and proteins are accumulated; the biomasses are converted into raw materials such as carbon and nitrogen sources needed by fermentation through pretreatment; and the raw materials are delivered back to the microbe fermentation system to be utilized as a fermentation supplementation raw material. With the method provided by the invention, emission reduction and recycling of the microbe fermentation tail gas CO₂ are realized; grain raw material consumption of microbe fermentation is reduced; and good environmental and social benefits are provided. | 本发明涉及CO₂减排和循环利用的技术，公开一种微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂作为其发酵补充原料的方法。将微生物发酵罐中的尾气直接引入微藻培养光生物反应器中，控制光照、温度和通气等条件，添加合适的无机营养盐，以微生物发酵尾气中的CO₂为碳源培养微藻积累碳水化合物、蛋白质等生物质，并经过预处理将生物质转化为发酵所需的碳源和氮源等原料，返回到微生物发酵系统中作为其发酵补充原料。本发明实现了微生物发酵尾气CO₂的减排和循环利用，同时能减少微生物发酵对粮食类原料的消耗，具有良好的环境效益和社会效益。

学科主题：物理化学

公开日期：2014-11-19

授权日期：2014-11-19

申请日期：2011-06-17

专利申请号：CN201110164291.4

源URL：[\[http://cas-ir.dicp.ac.cn/handle/321008/145295\]](http://cas-ir.dicp.ac.cn/handle/321008/145295)

专题：大连化学物理研究所_中国科学院大连化学物理研究所

作者单位：中国科学院大连化学物理研究所

推荐引用方式 薛松,姚长洪,张卫,等. 微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂补充发酵原料的方法, 微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂补充发酵原料的方法, 微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂补充发酵原料的方法, 微藻培养固定微生物发酵尾气CO₂补充发酵原料的方法. CN201110164291.4. 2014-11-19.

入库方式：OAI收割

来源：大连化学物理研究所

浏览 54	下载 0	收藏 0
----------	---------	---------

其他版本

除非特别说明，本系统中所有内容都受版权保护，并保留所有权利。

