

科学研究

Research

项目导航 首页 >> 科学研究 >> 科研成果 >> 产业成果 >> 正文

科研概况

科研动态

科研成果

高水平论文

产业成果

科技奖励

学术交流

学术期刊

产业成果

蛋白酶K高效制备关键技术

来源: 发布时间:2020-12-03 点击量: 283

蛋白酶K高效制备关键技术					
项目名称	蛋白酶K高效制备关键技术				
通信地址	无锡太湖大道1800号江南大学生物工程学院				
项目负责人	姓名	职称/职务	教授	邮编	214122
E-mail	zhengyuan@jiangnan.edu.cn	电话	0510-85918156	手机	13506181860
技术成熟度	<input checked="" type="checkbox"/> 小试 <input type="checkbox"/> 中试 <input type="checkbox"/> 产业化 <input type="checkbox"/> 其他: <input type="checkbox"/> 有在公共平台申报转化意向				
知识产权状况	自主知识产权: <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 专利状况:				
合作方式	<input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 委托或合作开发 <input type="checkbox"/> 许可使用 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其他:				
项目概述	蛋白酶K是一种丝氨酸蛋白酶，具有优良的蛋白水解能力和广泛的底物特异性，广泛应用于食品工业、医药工业、洗涤剂工业、皮革工业、饲料工业、纺织工业、造纸工业、生物化工、生物能源、生物材料、生物制药、生物环保、生物农业、生物能源、生物材料、生物制药、生物环保、生物农业、生物能源、生物材料、生物制药、生物环保、生物农业。				
项目优势	通过具有自主知识产权的菌株选育和生产，克服了原有菌株发酵周期长、下游处理困难等缺点，优化了发酵工艺，极大降低了规模化生产成本。本项目开发了蛋白酶K纯化工艺，适用于多种场合作为饲料添加剂使用。该产品为饲料添加剂（如添加剂预混料）关键成分，精准满足市场的个性化消费需求。				
技术或产品指标	(1)酶活力已达标10 U/mg, 纯酶达到30 U/mg; 满足饲料制剂或兽用制剂的使用要求; (2)热稳定性提高, 变温40度保温30分钟酶活性保留率提高30%; (3)在pH3-10之间有良好的稳定性, 适用于动物饲料环境和各种分析检测; (4)能各种理化性质稳定, 适用于饲料添加剂。				
项目预期社会、经济、生态效益	本项目利用基因工程、酶工程技术以及微生物发酵工程技术, 获得性能优良的蛋白酶K菌株, 通过优化发酵和下游处理工艺, 实现蛋白酶K的工业化生产。蛋白酶K在饲料、医药检测、食品和能源等领域有着重要的应用, 本项目将在这些领域取得良好的经济效益。				

上一篇: 新型葡萄糖氧化酶制备关键技术

下一篇: 红曲霉双向发酵决明子减毒增效关键技术

分享转发



未来食品科学中心



粮食发酵与食品生物制造国家工程研究中心



食品科学与技术国家重点实验室



工业生物技术教育部重点实验室



糖化学与生物技术教育部重点实验室



中国高校工业微生物资源平台



江南大学
JIANGNAN UNIVERSITY

技术支持·信息化建设与管理中心

地址 江苏省无锡市蠡湖大道1800号

邮编 214122

联系电话 0510-85197012

服务邮箱 biotech@jiangnan.edu.cn



微信服务号



微信订阅号



食品与生物技术学报



Food Bioscience