

研究报告

海藻酸铝固定化酵母生产酒精的研究

宋向阳¹, 毛连山¹, 杨富国², 勇强¹, 余世袁¹

1. 南京林业大学, 化工学院, 江苏, 南京, 210037;
2. 中南大学, 化学化工学院, 湖南, 长沙, 410083

收稿日期 2002-1-25 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 以树干毕赤酵母(*Pichia stipitis*)为发酵菌株,利用海藻酸铝凝胶代替海藻酸钙,可明显延长固定化酵母的使用寿命,海藻酸铝凝胶耐磷酸盐能力是海藻酸钙凝胶的3倍.海藻酸铝树干毕赤固定化增殖酵母细胞可同步发酵戊糖、己糖,以混合糖质量浓度60 g/L(50%葡萄糖、50%木糖)为发酵底物,成熟醪中酒精质量浓度由26.0 g/L提高至27.3 g/L,总糖利用率为93.7%.

关键词 [树干毕赤酵母](#) [海藻酸铝](#) [酒精](#)

分类号 [TQ92](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 宋向阳¹; 毛连山¹; 杨富国²; 勇强¹; 余世袁¹

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#)(519KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#)(0KB)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“树干毕赤酵母”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [宋向阳](#)
- [毛连山](#)
- [杨富国](#)
- [勇强](#)
- [余世袁](#)