

研究报告

麦糟固态发酵生产纤维素酶

张礼星, 徐柔, 石贵阳, 章克昌

无锡轻工大学生物工程学院, 江苏 无锡 214036

收稿日期 2000-1-10 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 以麦糟为主要原料,利用里氏木霉 (*Trichoderma reesei* Rut C-30)固态发酵生产纤维素酶,在浅盘发酵中,通过对发酵过程品温和曲料pH的优化控制,得到了优化后的工艺条件。在发酵前期品温控制在 27~30℃,后期最高不超过 35℃,最高酶活达到 611U/g曲。当曲料pH第一次回升至 4.3~4.5时,用稀盐酸进行喷酸控制。采用优化后的pH和品温控制工艺,FPA酶活达到 508U/g曲,相当于 2120U/g纤维素

关键词 [麦糟](#) [固态发酵](#) [纤维素酶](#)

分类号 [TQ925.9](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 张礼星; 徐柔; 石贵阳; 章克昌

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (986KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“麦糟”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [张礼星](#)
 - [徐柔](#)
 - [石贵阳](#)
 - [章克昌](#)