

生化工程专栏

用豆粕发酵生产卡门柏青霉脂肪酶

张大皓,李丹,王炳武,谭天伟

北京化工大学生命科学与技术学院

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 以廉价的脱脂豆粕为初始培养基和补料培养基,采用不同流加方式,包括间歇补料、高浓度流加和低浓度流加,对发酵生产卡门柏青霉(*Penicillium camembertii* Thom)脂肪酶进行了研究.在5 L发酵罐中不外加碳源,以脱脂豆粕为培养基主要成分的条件下,采用流加高浓度脱脂豆粕的方式,发酵99.8 h得到1,3-专一性脂肪酶,最大酶活力392 IU/mL.由于在培养基中以脱脂豆粕代替了昂贵的霍霍巴油,有可能大幅度降低生产成本.

关键词 [青霉,脂肪酶,补料发酵](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [206158](#)

通讯作者:

2003000116@grad.buct.edu.cn

作者个人主页: 张大皓;李丹;王炳武;谭天伟

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (168KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“青霉,脂肪酶,补料发酵”的 相关文章](#)
- ▶ [本文作者相关文章](#)

- [张大皓](#)
- [李丹](#)
- [王炳武](#)
- [谭天伟](#)