

生化工程专栏

### SAM产生菌酿酒酵母HYS98的发酵方式

沈剑<sup>1</sup>; 李元广<sup>2</sup>; 沈国敏<sup>3</sup>; 杨东<sup>4</sup>

华东理工大学生物反应器工程国家重点实验室<sup>1</sup>

华东理工大学海洋生化工程研究所 生物反应器工程国家重点实验室,<sup>2</sup>

华东理工大学海洋生化工程研究所, 生物反应器工程国家重点实验室<sup>3</sup>

上海泽元海洋生物技术有限公司<sup>4</sup>

收稿日期 2007-11-9 修回日期 2008-3-31 网络版发布日期 2008-7-11 接受日期

**摘要** 分别研究了分批发酵、恒速流加发酵、变速流加发酵和分批补料发酵4种操作方式下酿酒酵母HYS98发酵生产SAM的代谢特征, 并考察了不同发酵方式对发酵结果的影响. 结果表明, 酿酒酵母HYS98发酵生产SAM的最佳发酵模式为分批补料发酵, SAM的平均产率和菌体生长速率分别达0.123和1.030 g/(L×h), 比国内外文献报道的最高水平分别提高了68%和73%, 为发酵工艺进一步优化奠定了基础.

**关键词** [酿酒酵母HYS98](#) [S-腺苷甲硫氨酸](#) [发酵方式](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [207379](#)

通讯作者:

李元广 [ygli@ecust.edu.cn](mailto:ygli@ecust.edu.cn)

作者个人主页: 沈剑 李元广 沈国敏 杨东

#### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF \(231KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\] \(0KB\)](#)

▶ [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“酿酒酵母HYS98”的相关文章](#)

▶ [本文作者相关文章](#)

· [沈剑](#)

· [李元广](#)

· [沈国敏](#)

· [杨东](#)