

[本期目录] [下期目录] [过刊浏览] [高级检索]

[打印本页] [关闭]

论文

产木糖醇菌株的筛选及发酵条件优化

赵寿经|侯琨|梁彦龙|徐立新|钱延春

吉林大学 生物与农业工程学院|长春 130022

摘要:

从玉米芯中筛选到1株高效转化D 木糖为木糖醇的酵母菌株e。经形态学鉴定及26S rDNA D1/D2区序列分析, 将菌株e鉴定为Trichosporon coremiiforme(丝孢酵母)。采用单因素及正交试验优化设计研究了发酵法生产木糖醇的工艺, 结果表明: 酵母菌株e发酵法生产木糖醇的工艺参数为: 碳源质量浓度为40 g/l, 氮源质量浓度为6 g/l, 起始pH为7, 接种量为6%。

关键词: 生物工程 木糖醇 生物转化法 丝孢酵母

Screening of xylitol producing strain and optimization of its fermentation conditions

ZHAO Shou-jing, HOU Kun, LIANG Yan-long| XU Li-xin| QI AN Yan-chun

College of Biological and Agricultural Engineering, Jilin University, Changchun 130022, China

Abstract:

A yeast, which can perform biotransformation from xylose to xylitol, was isolated from corncob and was identified as trichosporon coremiiforme by morphological identification and 26S rDNA D1/D2 domain sequence analysis. Besides, the optimal fermentation conditions were determined through single factor test and orthogonal experiment. The optimal conditions are as follows, carbon source concentration: 40g/l, nitrogen source concentration: 6g/l, initial pH: 7.0 and inoculum size: 6%.

Keywords: bioengineering xylitol biotransformation trichosporon coremiiforme

收稿日期 2009-01-13 修回日期 2009-04-13 网络版发布日期

DOI:

基金项目:

吉林省科技发展计划项目(20060546)

通讯作者:

作者简介: 赵寿经 (1961) |男,教授,博士生导师.研究方向:生物工程.E-mail:swgc@jlu.edu.cn

作者Email:

参考文献:

扩展功能

本文信息

▶ Supporting info

▶ PDF(548KB)

▶ [HTML全文]

▶ 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

▶ 文章反馈

▶ 浏览反馈信息

本文关键词相关文章

▶ 生物工程

▶ 木糖醇

▶ 生物转化法

▶ 丝孢酵母

本文作者相关文章

▶ 赵寿经

▶ 侯琨

▶ 梁彦龙

▶ 徐立新

▶ 钱延春

PubMed

▶ Article by Diao, S. J.

▶ Article by Hou, K.

▶ Article by Liang, P. L.

▶ Article by Xu, L. X.

▶ Article by Jian, Y. C.

本刊中的类似文章

1. 闫洪森, 张守勤, 侯丽丽, 骆晓沛, 梁清 .

提取工艺对白花蛇舌草提取液稳定性  
和抗氧化活性的影响

- [J]. 吉林大学学报(工学版), 2008,38(增刊): 214-0218  
2. 孙莉, 赵露. 基于组合试验设计的两种植物愈伤组织的培养基[J]. 吉林大学学报(工学版), 2006,36(04): 628-634

文章评论

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text"/> 6407

Copyright by 吉林大学学报(工学版)