

食品科学

藏灵菇源干酪乳杆菌KL1高产胆盐水解酶发酵条件的优化研究

刘 慧, 熊利霞, 李金锭, 程 雪, 张红星

1. 北京农学院食品科学系
2. 北京农学院

收稿日期 2008-8-28 修回日期 2008-10-7 网络版发布日期 2008-12-3 接受日期 2008-12-3

**摘要** 本文利用从藏灵菇中筛选的产胆盐水解酶的干酪乳杆菌(*Lactobacillus casei*)研究提高酶活力的环境因素。针对主要影响胆盐水解酶合成的四个因素,采用四因素三水平 [L9(34)] 正交试验确定了高产胆盐水解酶优化发酵条件:葡萄糖添加量为2%、大豆蛋白胨添加量为2%、发酵温度为37℃、接种量为2%。在优化条件下,胆盐水解酶活力是优化前的7.4倍。

**关键词** [干酪乳杆菌](#) [胆盐水解酶](#) [优化条件](#)

分类号

**DOI:**

对应的英文版文章: [2008-0764](#)

通讯作者:

刘慧 [foodlh@263.net](mailto:foodlh@263.net)

作者个人主页:

刘 慧;熊利霞;李金锭;程 雪;张红星

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF \(669KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“干酪乳杆菌”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [刘 慧](#)
  - [熊利霞](#)
  - [李金锭](#)
  - [程 雪](#)
  - [张红星](#)