



花生食品分会

一种提高空间诱变酵母菌株 β -葡聚糖含量的培养基及其应用.专利号: ZL201510159347.5

创建时间: 2015-10-15 10:30

摘要: 本发明涉及一种提高酵母空间诱变菌株 β -葡聚糖含量的培养基及其应用, 所述培养基的原料成分组成及含量为: 葡萄糖3.45~3.70g、玉米浆3.60~3.95g、酵母膏2.80~3.10g、甘油0.45~0.70g, 水补足至100mL; 培养条件为: 以4% (v/v) 的接种量接入50L发酵罐中, 内装上述培养基, 26-28 $^{\circ}$ C, 450r/min下振荡培养72h。本发明提供的培养基及培养方法是以酿酒酵母细胞壁为原料, 采用单因素实验与响应面分析对培养基中的碳源、氮源、无机离子与酶激活剂进行优化, 对酿酒酵母突变菌株(*Saccharomyces cerevisiae*) FFLM2.0016进行发酵罐培养, 可以明显提高 β -葡聚糖的含量。

[< 前一个: 无](#)[> 后一个: 无](#)

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3 技术支持: 云梦网络

地址: 北京市海淀区西北旺农大南路1号中国农业科学院农产品加工研究所 电话: 010-62818455、010-62819387 邮箱: cpfa2017@163.com 网址: http://peanutsci.ccoaonline.com

版权所有© 2016 中国粮油学会花生食品分会 京ICP备09074153号-3

阿里云 本网站由阿里云提供云计算及安全服务 本网站支持 [IPv6](#) Powered by CloudDream