

【作者】	张成明, 翟芳芳, 张建华, 毛忠贵
【单位】	江南大学工业生物技术教育部重点实验室, 江苏无锡
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	17
【发表页码】	7417-7420
【关键字】	木薯; 酒精; 厌氧消化液; 清洁生产
【摘要】	<p>[目的]对厌氧消化液作为生产用水回用的可行性进行研究。[方法]在相同的试验条件下, 分别用自来水和厌氧消化液作为配料水进行试验, 观察厌氧消化液对酵母生长、糖化、液化及发酵过程的影响。[结果]厌氧消化液对糖化、液化过程没有抑制作用。以厌氧消化液作配料水得到的完全糖化液为底物测定酵母的生长曲线, 平衡期酵母数量达到1.24亿个/ml, 比以自来水作配料水的对照样的1.01 亿个/ml 多22.8%。在相同的发酵条件下, 消化液样的残总糖和残还原糖含量分别为1.97%和0.32%, 自来水样的残总糖和残还原糖含量分别为3.78%和2.07%, 前者比后者的残糖含量分别降低了50.8%和84.5%。[结论]厌氧消化液可以做为配料水进行回用可以促进酒精发酵。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭