

【作者】	易弋，蒋常德，伍时华，黎娅，黄翠姬
【单位】	广西工学院，广西柳州
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	25
【发表页码】	11091 - 11092 , 11101
【关键字】	木薯；浓醪酒精发酵；液化；糖化
【摘要】	<p>[目的] 优化木薯粉浓醪酒精发酵中液化糖化的工艺条件。[方法] 以木薯粉为原料进行浓醪酒精发酵，在单因素试验的基础上，运用正交试验对液化糖化工艺中的各种参数进行了研究。[结果] 正交试验表明，各因素的影响主次为：糖化酶量>糖化时间>糖化pH值>糖化温度。根据各因素的水平K值大小，确定了木薯粉浓醪酒精发酵中最佳液化工艺条件，即：料水比为1：2.3，液化温度105℃，液化酶用量为10 U/g木薯粉，液化时间为2 h；最佳糖化工艺条件为：糖化pH值4.5，60℃时加入糖化酶150 U/g木薯粉后，直接将醪液冷却至33℃进行发酵，即糖化与发酵同时进行。在该条件下进行木薯粉浓醪酒精发酵，酒精终浓度可达16.9%(V/V)。[结论] 该研究为后续发酵条件的优化以及100 L的放大试验打下了基础。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭