


【作者】	阮鸣, 张李阳, 陈玉胜, 饶玉鹏
【单位】	南京晓庄学院生命科学系药用菌物研究所, 江苏南京
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	28
【发表页码】	12313 - 12314
【关键字】	芝芪菌质; 多糖; 蛋白质; 总皂苷; 含量变化; 双向固体发酵
【摘要】	[目的] 探讨不同发酵工艺下芝芪菌质中化学成分的动态变化, 验证芝芪菌质的最佳发酵工艺。[方法] 对不同发酵天数下芝芪菌质的有效成分多糖、蛋白质及总皂苷进行动态变化研究, 绘制动态变化曲线。[结果] 第20 ~25 天是发生次生代谢最旺盛的时候。[结论] 结合动物免疫学试验结果, 确定第20 ~25 天为发酵终点。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭