



来稿须知

编辑流程

稿件版式

投稿信箱

在线期刊

当前位置: 自然科学版 >> 第29卷 >> 第5期

## 假丝酵母 *Candida* sp. 发酵生产脂肪酶培养条件的优化

郑美玲, 林玲玲, 杨海龙†

(温州大学生命与环境科学学院, 浙江温州 325027)

**摘要:** 研究了碳源和氮源种类、碳源浓度以及起始pH 值对假丝酵母 *Candida* sp. 菌株发酵生产脂肪酶的影响. 结果显示, 最适碳源为橄榄油, 氮源为酵母膏, 橄榄油浓度为2%, 起始pH 值为6.0. 应用响应面试验设计对酵母膏、橄榄油和起始pH 值进行培养基优化, 结果表明, 优化后的培养基配方为: 橄榄油2.582%, 酵母膏0.276%, K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> 0.1%, MgSO<sub>4</sub>·7H<sub>2</sub>O 0.01%, NaCl 0.05%, pH6.28. 在此条件下, 假丝酵母 *Candida* sp. 液体发酵液中脂肪酶的酶活力可达36 250U·mL<sup>-1</sup>.

**关键词:** 脂肪酶; 假丝酵母; 响应面分析; 发酵

PDF全文下载: [假丝酵母 \*Candida\* sp. 发酵生产脂肪酶培养条件的优化.pdf](#)