



[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%, K₂HPO₄ 0.1%, MgSO₄·7H₂O 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⁻¹.

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](#)