

NEWS CENTER



科技进展

科技进展

[\(/a/news/development/\)](/a/news/development/)

- 行业信息
(/a/news/msg/)
- 政策法规
(/a/news/fagui/)
- 科技进展
(/a/news/development/)
- 域外信息
(/a/news/yuwai/)
- 食品安全
(/a/news/safe/)
- 供应商推荐
(/a/news/recommend/)
- 公开信息
(/a/news/zlxz/)

我国科学家将酿酒酵母改造为甲基营养型微生物

2023-06-07 11:09 新闻来源:科技部 浏览人次:92次

甲醇(Methanol)是重要的一碳资源,但目前甲醇仅能被少数非模式微生物如甲基营养型微生物利用。因此将模式微生物改造为甲基营养型微生物,有助于将甲醇转变为高价值副产物,促进一碳生物转化利用。

近日,江南大学的研究人员发表了题为“Reprogramming methanol utilization pathways to convert Saccharomyces cerevisiae to a synthetic methylotroph”的研究论文,利用合成生物学技术对酿酒酵母进行改造,改造后可以在以甲醇作为唯一碳源的基础培养基中生长。为进一步提高工程菌对甲醇的代谢能力,该研究通过实验室适应性进化策略对改造后工程菌体内不同代谢途径以及相关抗胁迫能力进行调整与平衡,结果发现进化后菌株表现出更强的甲醇代谢能力。

相关新闻

- 中国工程院增选75位院士...
(/a/news/msg/20191201/1610.html)
- 大连工业大学朱蓓薇院士...
(/a/news/development/20200828/1935.html)
- “益生菌科学研究十大热...
(/a/news/development/20200820/1932.html)
- 《益生菌的科学共识(2...
(/a/news/development/20200424/1802.html)
- 为什么植物肉或成未来食...
(/a/news/development/20200602/1841.html)
- 供应玻璃瓶,香油瓶,酱...
(/a/news/recommend/20151104/71.html)
- 中国食品科学技术学会年...
(/a/news/zlxz/20180502/856.html)
- 关于疫情防控期间饮食安...
(/a/news/safe/20200208/1645.html)
- 国家食品安全风险评估中...
(/a/news/fagui/20211028/2288.html)

中国食品科学技术学会年...
(/a/news/zlxz/20190513/1040.html)