生化工程专栏

苯丙氨酸及苯丙酮酸对Lactobacillus sp. SK007合成苯乳酸的影响

李兴峰,江波,潘蓓蕾,沐万孟,张涛

江南大学食品科学与安全教育部重点实验室

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 从自然发酵泡菜中分离筛选到一株乳杆菌(Lactobacillus sp.) SK007, 研究了Lactobacillus sp. SK007利用苯丙氨酸合成苯乳酸的过程,结果发现,在MRS培养基中最高可产生0.55 mmol/L苯乳酸,苯丙氨酸剩余94%,但检测不到中间产物苯丙酮酸,这表明苯丙氨酸的转氨反应是苯乳酸合成的限速步骤. 用苯丙酮酸代替苯丙氨酸作为底物可有效突破这一瓶颈,进一步优化了Lactobacillus sp. SK007利用苯丙酮酸合成苯乳酸的发酵条件. 当苯丙酮酸为18.3 mmol/L,30℃静置培养24 h,苯乳酸产量可达10.25 mmol/L.

关键词 苯乳酸,苯丙氨酸,苯丙酮酸,生物合成,乳杆菌

分类号

DOI:

对应的英文版文章: 207127

通讯作者:

lixingfengsytu@yahoo.com.cn

作者个人主页: 李兴峰; 江波; 潘蓓蕾; 沐万孟; 张涛

扩展功能

本文信息

- ► Supporting info
- ▶ <u>PDF</u>(270KB)
- ▶ [HTML全文](OKB)
- ▶参考文献[PDF]
- ▶参考文献

服务与反馈

- ▶把本文推荐给朋友
- ▶加入我的书架
- ▶加入引用管理器
- ▶引用本文
- ▶ Email Alert

相关信息

- ▶ <u>本刊中 包含"苯乳酸,苯丙氨酸,苯</u> <u>丙酮酸,生物合成,乳杆菌"的 相关文</u>章
- ▶本文作者相关文章
- · 李兴峰
- · 江波
- · 潘蓓蕾
- · 沐万孟
- · 张涛