

## عنوان مقاله:

تولید بیوسورفکتانت از کیک روغن بادام زمینی توسط باکتری لاکتوباسیلوس delbrueckii بعنوان یک امولسیون کننده قوی

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

پیمان قجریگی - مدیریت اداره نظارت بر مواد غذایی ارایشی بهداشتی استان قزوین

اشرف حاج حسینی بابائی

محمد پرویز

کوروش رحمانی

## خلاصه مقاله:

هدف این تحقیق بهینه سازی شرایط محیط کشت جهت تولید امولسیون کننده قوی می باشد کیک روغن بادام زمینی و سولفات امونیوم بعنوان منبع کربنی و منبع نیتروژنی درمقادیر مختلف مورد استفاده قرارگرفتند بهینه محیط کشت برای تولید بیوسورفکتانت برابر با 4 درصد v/v منبع کربن و 3g/L منبع نیتروژن و 7%v/v میزان درصد تلقیح بدست آمده است آبگوشت غذایی برای آماده کردن دردمای 34 درجه به مدت 35-40 دقیقه تا رسیدن به دانسیته 1-1/22 در طول موج 600nm رشد کردند دراین شرایط بیشترین تولید توده سلولی و بیشترین کاهش کشش سطحی به ترتیب 3.1g/L و 30mN/m می باشد که مهمترین پارامترها در فرایندتولید بیوسورفکتانت عبارتند از نوع اقتصادی منبع کربن و منبع نیتروژن و پارامترهای فیزیکی و شیمیایی مانند حرارت و ph می باشند.

## کلمات کلیدی:

بیوسورفکتانت ها - امولسیون کننده - کشش سطحی - توده سلولی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149236>

